



Mâconnais

La vigne :
 Sols de marnes et d'argiles gréseuses
 sur substrat calcaire

100 % Chardonnay

Vinification :
 Fûts de chêne (20%) et
 cuves inox thermorégulées
 6 semaines à 2 mois

AOC Régionale

Elevage :
 80 % en cuve
 20 % en fûts
 8 mois

Ce vignoble est situé dans le Mâconnais, en Bourgogne méridionale, qui se différencie de la Bourgogne du Nord, notamment par son climat moins rude, mais également son vignoble, qui se répartit au fil des collines et des vallons, sur plus de 80 communes.

Dégustation

Au nez, ce Mâcon-Villages présente un joli bouquet fleuri, d'acacia et de chèvrefeuille sur un fond légèrement minéral. En bouche, il est gouleyant, fruité et floral. La finale est rafraîchissante.

Accords mets/vins

Il peut accompagner tous les poissons, les fruits de mer, les viandes blanches à la crème et les fromages goûteux.

Service et garde

Servir à 12°C

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant ou le conserver entre 2 et 3 ans.

