

MAÇON SOLUTRÉ-POUILLY

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2022

Terroir : Les vignes sont situées sur la commune de Solutré Pouilly, bénéficiant d'un sol argilo-calcaire et d'un climat tempéré idéal pour la culture du Chardonnay.

Vinification : La vinification se déroule en cuves inox à température contrôlée pour préserver les arômes fruités et la fraîcheur du vin. Une partie de la cuvée est élevée en fûts de chêne pour apporter des notes de vanille et de grillé.

À la vigne : Culture de type raisonnée, biodiversité développé.

Format disponible : Bouteille de 75 cl



DÉGUSTATION & SERVICE

Dégustation :

Robe : Jaune paille brillante.

Nez : Arômes de fruits blancs (poire, pomme) et de fleurs blanches avec des notes légèrement beurrées et vanillées dans les millésimes élevés en fût.

Bouche : Fraîche et équilibrée, avec une belle vivacité. Des saveurs de fruits frais se mêlent à des notes minérales et une légère touche boisée en finale.

Accords Mets & Vins :

Vin mâconnais polyvalent, il s'accorde avec les volailles, les poissons et le veaux en hiver.

En été, il s'accompagne avec les antipasti froids t ratatouilles, les salades et les sushis.

Potentiel de garde : Peut vieillir quelques années en cave pour développer des nuances plus complexes. 3 à 5 ans

Teneur en alcool : 12 %

Température de service : à servir frais entre 10° et 12 ° degrés

