

MACON BLANC

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2022

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

Vinification : La vinification se fait en cuves inox à température contrôlée pour conserver la fraîcheur et les arômes fruités et la fraîcheur du vin. La cuvée est élevée sur lies fines pour enrichir la texture et la complexité du vin.

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

Bouche : Fraîche et équilibrée, avec une belle vivacité.

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 : À déguster dans sa jeunesse pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes fruités

Teneur en alcool : 12 %

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

