

MÂCON-VILLAGES *les vergers* 2018



- Appellation Mâcon-Villages
- Age moyen des vignes 30 ans
- Taille Guyot simple
- Rendement 50 hl/ha
- Encépagement 100% Chardonnay
- Sous-sol Sol argilo-calcaire
- Vendanges Manuelles

Description

La Bourgogne du Sud offre un merveilleux panorama viticole, constitué d'une succession de monts vallonnés. Entre la Côte Chalonnaise et la Roche de Solutré, le Mâconnais s'étend sur quelques 40 kilomètres. Terre de prédilection du Chardonnay, le Mâconnais offre des vins riches et fuités.

Vinification

Fermentation en cuve inox pendant 8-10 mois avec contrôle des températures. 100% fermentation malo-lactique.

Dégustation

Notre Mâcon-Villages présente une bouche fraîche et vive. Il est bien équilibré avec de la rondeur et des arômes de fruits frais et d'agrumes comme le pamplemousse. Belle finale sur le fruit.

Accords mets vin

Notre Mâcon-Villages Les Vergers 2018 se pare d'une robe finement dorée. Le nez est porté par les fleurs blanches accompagnées d'arômes de fruits tels que la pêche et la pomme Granny Smith et d'une touche beurrée typique. En bouche, le vin présente une acidité structurante enveloppée par une jolie matière, sur le fruit. La finale nous amène sur une fraîcheur intéressante avec des notes minérales salivantes. On s'imagine facilement consommer ce vin sur une volaille rôtie ou du fromage.

Température de service

12°C

