

MACON-AZE

Blanc

■ Terroir

Vignes de 30 ans en moyenne.

100% Chardonnay, exposées Sud/Ouest sur les coteaux.
Sols argilo-calcaires.

■ Vinification – Elevage

Vinification traditionnelle, élevage sur lies fines en cuve inox thermo régulée pendant 1an.

■ Dégustation

Robe jaune reflets or, limpide, brillante.

Nez franc, frais sur des notes de fruits blancs (poire, pêche de vigne).

Bouche superbe, pure, ciselée sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Finale de belle longueur.

■ Accord mets et vin

Servir frais vers 10°C , sur un velouté d'asperges vertes, un gratin de fruits de mer, des fromages de chèvre secs.



Conditionnement: 75, 150 et 300 cl



Cave d'Azé
Cave Coopérative Viticole d'Azé
71260 Azé - France
Tél. 03 85 33 30 92
Fax. 03 85 33 37 21
E.mail contact@caveaze.com