

MACON-Villages Blanc

■ Terroir

Vignes de 20 ans en moyenne.

100% Chardonnay, sol argilo-calcaire sur les coteaux sud-est.

■ Vinification – Elevage

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

■ Dégustation

Robe jaune reflets or, limpide et brillant. Nez frais, sur des notes d'agrumes (pamplemousse, orange). Bouche ample et vive sur des notes de bergamote et une fin vanillée.

■ Accord mets et vin

Servir entre 8 et 10°, accompagné d'un filet de barbue sauce Dugléré ou d'une escalope de veau sauce aux morilles.



Conditionnement: 75 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