

MACON-AZE

Blanc

Reflets d'Ambre

■ Terroir

Vieilles vignes 100% Chardonnay, choisies de par leur exposition et leur capacité à donner des raisins d'exception.

Sols Argilo-Calcaires.

■ Vinification –Elevage

Les raisins ont été ramassés à une maturité optimale et légèrement surmûris, élevage sur lies fines en cuve inox, ce qui permet de garder toute la finesse et la complexité aromatique du fruit.

■ Dégustation

Robe jaune, reflets or. Au nez se dégage d'intenses notes de raisins frais très mûrs, des arômes de poires, d'agrumes et de fruits confits. La bouche, complexe et longue nous transporte avec gourmandise.

■ Accord mets et vin

Servir entre 8 et 10°, en apéritif, sur une volaille de Bresse, queue de lotte à l'armoricaine ou un beau plateau de fromage.

Conditionnement: 75 cl



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