

MACON-AZE

Blanc
Cuvée Jules Richard

■ Terroir

Vignes de 50 ans en moyenne, 100% Chardonnay, exposées Sud/Est sur les coteaux.

Sols argilo-calcaires. Rendement 60hl/ha.

■ Vinification - Elevage

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

■ Dégustation

Robe jaune reflets or, limpide, brillante.

Nez intense, délicat, joli bouquet qui mêle des arômes de fruits blancs (mangue, ananas) et de fruits secs (noisette, amande grillée).

Bouche dense, bien équilibrée par une minéralité naturelle, des touches d'agrumes, de fruits blancs rafraîchissent un ensemble aguichant!!

■ Accord mets et vin

Servir frais vers 10°C , sur un plateau de coquillages, une volaille de Bresse aux écrevisses, un Brillat-Savarin crémeux.



Conditionnement: 37,5 et 75cl



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