

MACON-AZE

Blanc

Sélection Prestige

■ Terroir

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

Sols argilo-calcaires. Rendement 55hl/ha.

■ Vinification – Elevage

Cette cuvée est un assemblage de deux méthodes: 90% en vinification traditionnelle, élevage sur lies fines en cuve inox thermo et 10% en fûts de chêne avec 12 mois d'élevage.

■ Dégustation

Robe jaune, reflets or, limpide, intense.

Nez puissant, franc, précis sur des notes de fruits secs (noisette, noix de pécan) puis de torréfaction (moka, café).

Bouche noble, riche, chaleureuse, retro-olfaction de fruits blancs mûrs (coing, rhubarbe, mandarine).

L'équilibre maîtrisé, finale longue et construite.

■ Accord mets et vin

Servir frais vers 13°C , sur des anchois plancha aux petits agrumes, un carré d'agneau rôti, un comté fermier.



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