

MACON-PERONNE

Blanc

■ Terroir

100% Chardonnay, vieilles vignes de 50 ans, exposées Sud/Est sur les débuts de coteaux.

Sol mêlé de limon et de silex.

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, franc, complexe qui révèle des arômes de pâte de fruits (coing, figue, datte).

Belle bouche, ronde, pleine, dotée d'une retro-olfaction typée (miel, zest d'orange, noisette grillée).

■ Accord mets et vin

Servir frais vers 10°C , sur des coquilles Saint-Jacques aux agrumes confites, un filet de rouget au fenouil, une escalope de saumon à l'oseille.

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