



Mâcon-Villages

Mâcon-Villages

L'aire de production correspond à l'arrondissement de Mâcon. Les sols sont argilo-silicieux, et granitiques. Le vignoble est orienté à l'Est et au Sud.



Cépage

100 % Chardonnay

Note de Dégustation

Robe	Robe jaune pâle brillant aux reflets verdâtres.
Nez	Le nez développe des notes de fleurs blanches, muscat, vanille et citronnelle.
Bouche	On retrouve du gras, une belle rondeur, un léger boisé et une belle fin de bouche.
Garde	Ce vin peut se garder 4 à 5 ans.
Température de service	Température de service voisine entre 11° et 13°.

Accord Mets/Vins

Il se mariera très bien avec de la charcuterie, des escargots, grenouilles, moules, andouillettes, poissons ou des fromages de chèvre.