



Aire de production

Appellation régionale du Mâconnais récoltée sur 7 villages. Le vignoble de l'appellation s'étend sur 703 hectares plantés uniquement en Chardonnay.

Origine

Les terrains argilo-calcaires du jurassique permettent une bonne expression du cépage Chardonnay.

Cépage

100% Chardonnay

Vinification et élevage

Vinification en foudre de bois suivi d'un élevage de 10 à 14 mois en fût dont 20% de fûts neufs.

Notes de dégustation

COULEUR : Or pâle avec des nuances de vert.
NEZ : Des arômes très expressifs de fruits à chair blanche et de fleurs blanches. Avec le temps, il évolua vers la noisette, l'amande grillée, le miel et la pierre à fusil.
PALAIS : Sec mais rond, tendre et fruité.

Accords mets et vins

A déguster sur des risottos, des fruits de mers, des poissons à chair onctueuse et les fromages tels que le Bleu de Bresse, le Comté et les chèvres.

Service

10 à 12°C

Potentiel de garde

3 à 8 ans