



### Aire de production

Appellation régionale du Mâconnais récoltée sur 7 villages. Le vignoble de l'appellation s'étend sur 558 hectares plantés 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 en 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** : Jeunes, ils développent des arômes de fruits à chair blanche, évoluant vers les fleurs blanches, et en vieillissant vers la noisette, l'amande grillée, le miel et la pierre à fusil.  
**PALAIS** : Ils sont secs mais ronds, tendres et fruités.

### Accords mets et vins

Avec des entrées, viandes froides, huîtres, crustacés, poissons ou cuisses de grenouilles.

### Service

Entre 10° et 12°C

### Potentiel de garde

De 3 à 8 ans.