



Aire de production

Appellation régionale du Mâconnais récoltée sur 43 communes à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation Mâcon-Villages. Elle s'étend sur 1 884,65 hectares.

Origine

Le terroir du Mâconnais diffère sensiblement de celui des régions plus septentrionales de la Bourgogne. Ici, il est argileux, siliceux ou granitique. C'est grâce à ces différences de terroir que les vins issus du Chardonnay récolté dans cette région ont un caractère frais et minéral qui fait tout le bonheur de ceux qui aiment alterner avec les arômes plus mielleux et chaleureux des vins blancs de la Côte d'Or plus au Nord que le Mâconnais.

Cépage

100% Chardonnay

Vinification et élevage

Vinification en cuve inox thermo-régulée, élevage pour une partie en cuve et pour l'autre en fût.

Notes de dégustation

COULEUR : Belle robe dorée avec des nuances de vert.
NEZ : Élégant et subtil. Très expressif avec arômes floraux et herbacés dans lesquels on décèle également des notes citron, de menthe et de chèvre-feuille.
PALAIS : Attaque fraîche. Bon équilibre. Rond et souple avec une bonne acidité. On retrouve les arômes floraux et herbacés.

Accords mets et vins

Le Mâcon-Villages peut être servi avec les fruits de mer, des quiches, des poissons grillés et les fromage de chèvre.

Service

10 à 12°C

Potentiel de garde

De 2 à 6 ans

