



Mâcon Villages



En quelques mots :

Cépage : 100% Chardonnay

Localisation des vignes : assemblage de parcelles provenant de plusieurs communes

Age des vignes : moyenne de 30 ans

Taille : Guyot simple

Sol : Argilo-calcaire

Production totale à l'année : 2000 bouteilles

Vinification : Travail à basses températures, élevage sur lies fines avant mise en bouteilles.

Dégustation : C'est un vin blanc sec très fruité, avec une légère acidité en fin de bouche. Il accompagnera très bien vos poissons en sauce ou grillés, ainsi que les fromages de chèvre. Il s'apprécie également à l'apéritif nature ou en Kir.