



THEVENET & FILS

MÂCON VILLAGES

En quelques mots :

Cépage : 100% Chardonnay

Localisation des vignes : Assemblage de parcelles provenant de plusieurs communes

Âge des vignes : moyenne de 12 ans

Taille : Guyot simple

Sol : Argilo-calcaire

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.