



THEVENET & FILS

MÂCON SOLUTRÉ-POUILLY

En quelques mots :

Cépage : 100 % Chardonnay

Localisation des vignes : « Aux Marzes » à Solutré-Pouilly.

Âge des vignes : Moyenne de 25 ans

Orientation : Nord et Nord-Est

Altitude : 400 mètres

Taille : Guyot simple

Sol : Argile

Vinification : L'utilisation de levures indigènes, l'élevage sur lies fines en demi-muids de 400L pendant 9 mois et un assemblage subtil confèrent à ce vin, de délicates nuances toastées et vanillées.



Dégustation : Ce vin présente une belle teinte dorée typique d'un vin récolté à belle maturité. Il est donc caractérisé par de belles notes de fruits jaunes, et d'une sensation de sucrosité. En bouche, vous trouverez un équilibre entre fraîcheur et gourmandise, révélant ainsi le terroir. C'est un vin mêlant élégance et structure, qui se mariera parfaitement avec des poissons et des viandes blanches en sauce, un plateau de fromage, ou bien à l'apéritif. A déguster de suite ou dans les 5 ans.