

MÂCON - VILLAGES

Commune de production: Davayé et
Solutré
Age moyen des vignes : 25 ans
Sol: Argilo-calcaire,
avec une
prédominance
en argile
Densité de plantation: 8500 pieds/ha
Encépagement: Chardonnay



Vinification :

- Vendange manuelle
- Pressurage pneumatique
- Débourbage statique
- Mise en fermentation en cuve thermo-régulée

Elevage :

En cuve sur lies fines.

Embouteillage :

Par nos soins, en fin d'hiver après la récolte.

Dégustation :

Robe or pâle, brillante aux reflets verts. Un nez frais, floral, une bouche fruitée avec une matière bien équilibrée entre l'acidité et le gras. Vin Gourmand.

Service entre 11 et 13°C. Parfait pour votre apéritif accompagné de charcuterie et de fromage de chèvre. Garde : 2 à 3 années.