

Classification : Régional**Région :** La Côte
Mâconnaise**Cépage :** Chardonnay**Température de service :**
6 à 9° C**Durée de conservation :**
1 à 3 ans

Mâcon-Mancey "Vieilles Vignes" (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

Les vignes sont situées sur les villages de Mancey et de Royer. Les deux parcelles utilisées pour cette cuvée sont âgées de plus de 45 ans.

Vinification

Les raisins sont cueillis manuellement et acheminés avec soin au pressoir. Le pressurage est très doux afin d'éviter les jus bourbeux. Vinification en cuves inox pendant environ 3 semaines. La fermentation est conduite à température contrôlée (inférieure à 20°), pour conserver tous les arômes. L'élevage se fait en cuves sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles qui a lieu au printemps suivant la récolte.

Notes de dégustation :

Couleur: Or jaune avec des reflets verts. Nez très frais de fruits jaunes et de fleurs blanches. En bouche, il se distingue par une structure parfaitement équilibrée, mettant en valeur des saveurs de fruits secs et de poires. Belle acidité, et belle longueur.

Mets d'accompagnements

Accompagne avec succès les plats de charcuteries froides ou chaudes (andouillettes), ainsi que les poissons cuisinés au beurre.