

MÂCON-CHARENTRE

Encépagement : 100 % Chardonnay

Exposition : Plateau exposé sud/sud ouest

Terroir : Sol argilo-calcaire
Sélection parcellaire de Mâcon-Villages

Vinification : Pressurage dès l'arrivée de la vendange. Puis après décantation de 24 à 36 heures, la fermentation alcoolique se déroule dans des cuves thermo-régulées entre 16 et 20 ° C. Elle est suivie par une fermentation malolactique.

Température de service : entre 8 et 12 degrés

Plats pouvant accompagner : Il est le compagnon idéal pour les mets délicats à base de poissons d'eaux douces, la charcuterie, le poulet à la crème et le jambon persillé. Il peut se boire également à l'apéritif.

Dégustation : Vin nerveux et frais sous une robe jaune aux légers reflets verts, il sait se faire charmeur en exprimant en bouche le côté fruité et floral du Chardonnay.

Frais dans sa jeunesse, il peut se conserver 2 à 4 ans selon les millésimes.