

MÂCON-FUISSÉ

\ma.kɔ̃\ - \fɥi.se\

VILLA CANTRIUS

2024

Appartenant à la grande famille des Mâcon Villages, l'aire géographique de ce Mâcon est exclusivement située sur la commune de Fuissé. Fuissé constituant le cœur historique de la production des vins de Mâcon.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols rendzines, bruns calcaires et calciques.

CÉPAGE : 100% Chardonnay

VINIFICATION : Vendanges manuelles et mécaniques - Pressurage direct - Débourage - Fermentation à basse température (15°C) - élevage en cuve inox sur lies fines pendant 6 mois environ.

DEGUSTATION

Sous sa robe pâle cristalline, le nez s'ouvre sur des parfums flatteurs de fleurs fraîches et d'agrumes comme le pamplemousse et le citron. La bouche se démarque par son équilibre entre rondeur et fruité, la finale est fraîche et mentholée.

ROBE : Jaune pâle aux reflets verts .

NEZ : Net, franc, ouvert sur des arômes citronnés et minéraux.

BOUCHE : Agréable par sa souplesse et sa finesse.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Poissons et crustacés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 11°-12°

GARDE : 2 à 3 ans



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

