

MÂCON-CHAINTRÉ

Appartenant à la grande famille des Mâcon Villages, le Mâcon Chaintré désigne les vins blancs issus de l'aire délimitée à l'intérieur des villages de Chaintré, Chânes, Crêches-sur-Saône. Occupant l'extrême pointe méridionale des monts du Mâconnais, il évoque déjà le sud avec sa couleur or jaune brillant et sa singulière complexité aromatique

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols bruns calciques et calcaires.

CÉPAGE : 100% Chardonnay

VINIFICATION : Vendanges manuelles et mécaniques
- Pressurage direct Débourage - Fermentation à basse température (15°C) - Elevage sur lies totales pendant 6 mois environ.

DEGUSTATION

Sous sa robe brillante, une palette aromatique aux arômes de fruits à chair jaunes et de fleurs fraîches intenses. En bouche, ce Mâcon Chaintré sait charmer par sa rondeur, sa légère onctuosité et sa finale chaleureuse.

ROBE : Jaune cristalline aux teintes dorées.

NEZ : Frais et parfumé aux arômes fruités.

BOUCHE : Rondeur et fraîcheur se conjuguent parfaitement.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Apéritif et entrées froides.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 11°-12°

GARDE : 2 mois après ouverture



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

