

MÂCON-CHAINTRÉ

VILLA CANTRIUS

2024



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

Ce Mâcon Chaintré s'exprime par une palette aromatique vibrante, mêlant des notes de fruits mûrs et de fleurs blanches délicates. En bouche, il séduit par sa richesse, offrant une belle fraîcheur et une finale persistante qui apporte de la profondeur.

ROBE : Jaune doré éclatant et lumineux.

NEZ : Riche et expressif, sur les arômes de fruits murs.

BOUCHE : Ample et d'une grande richesse aromatique. Sa texture est ronde, offrant une belle harmonie entre fraîcheur et fruité ainsi qu'une finale persistante et généreuse.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Apéritif et entrées froides.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 11°-12°

GARDE : 2 à 3 ans

