

MÂCON VILLAGES

NOUVEAU

COEUR EMERAUDE 2025

Le vin nouveau est le premier vin mis en vente après les vendanges. Elle ne peut intervenir qu'après le 3ème jeudi de novembre. C'est pour cette raison que les Beaujolais Nouveaux arrivent chaque année à cette date !

Vignoble voisin, le Mâconnais a aussi adopté cette tradition et notamment en l'adaptant à son cépage roi, le Chardonnay. Le Mâcon Villages Nouveau en est donc le fruit. Fidèle aux nouveaux, fruité, fraîcheur et plaisir en sont les maîtres mots !

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols bruns calciques et calcaires

CÉPAGE : 100% Chardonnay

VINIFICATION : Vendanges manuelles et mécaniques – Pressurage direct – Débourbage – Fermentation à basse température (15°C) et élevage sur lies fines pendant 1 mois – Mise en bouteille en octobre.

DEGUSTATION

Or vert d'une belle transparence, ce Mâcon primeur offre un nez ouvert sur des senteurs fruitées très flatteuses. En bouche, on retrouve le plaisir de la gourmandise et de la fraîcheur parfaitement combinées.

ROBE : Jaune pâle cristalline et limpide aux reflets verts.

NEZ : Expressif et parfumé sur des notes de fruits à noyaux et fruits exotiques.

BOUCHE : Ronde, gourmande et d'une belle énergie finale.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Apéritif & fromages.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 11°-12°

GARDE : 1 à 2 ans

