

## FICHE TECHNIQUE

### MACON VILLAGES BLANC

- Origine : AZE, situé à 15 kms au Nord-ouest de Mâcon
- Cépage : Chardonnay
- Sol : Argilo-calcaire sur sous sol de roches.
- Taille : en Guyot simple typiquement bourguignonne
- Vinification : Macération pelliculaire de quelques heures  
Pressurage, fermentation la plus longue possible avec maîtrise des températures de 16° à 18° maxi  
  
Elevage une partie en fût de quatrième vin afin d'affiner son évolution  
Mise en bouteilles après Pâques.
- Aspects gustatifs :
- Œil : Vin limpide, brillant, belle couleur or aux reflets verts
- Nez : de Chardonnay
- Bouche : Fruité, gras, rond, harmonieux et sec à la fois, avec des arômes d'acacias, de fruits exotiques suivant les années.
- Température de dégustation : entre 10 et 13°
- Mets d'accompagnements : Asperges  
Poissons grillés  
Sandre au beurre blanc  
Gratin de fruits de mer