

Mâcon - Vergisson

Mâcon - Vergisson

INFORMATION

Appellation : Mâcon - Vergisson AOC

Cépage : chardonnay

Alcool : 13 %

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vinification et élevage en cuve émaillées pendant 6 mois.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Vergisson

Surface : 1.45 ha sur un total de 13.50

Type de sol : Argilo calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Jaune or.

Nez : Floral et minéral à la fois.

Bouche : Légère minéralité dû au sol argilo calcaire avec une note de fleurs blanches.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins : Idéal pour accompagner les poissons et crustacés.

Garde : Vin à déguster dès à présent pour garder la fraîcheur mais qui peut ce garder 2/3 ans.