



MACON VILLAGES



Cépage : 100% Chardonnay



Terroir : Commune de Viré, les vignes ont une moyennes d'âges de 50 ans. Cette cuvée est issue de l'assemblage de plusieurs cuves soigneusement sélectionnées avant mise en bouteilles. Sols argileux profond. Les vignes sont situées en mi coteaux.



Viticulture : Travail des vignes en certification HVE3. Travail du sol.



Vinification : Elevage sur lies fines pendant 10 mois. Vinification à basse température.



Notes de dégustation : Vin aromatique avec une légère note acidulée.



Accords : Un vin idéal à l'apéritif ou avec des fruits de mer.

Disponibilité : 75cl.

Garde : 3 à 5 ans.

Servir entre 10 et 12°C.

