



MÂCON-AZÉ

2017



TERROIR

Les vignes composant notre Mâcon-Azé ont été plantées en 1986, situées sur la commune d'Azé.

Surface : 4,5 hectares

Climat & Sol : Les vignes sont exposées Sud-Est sur une voûte calcaire. Localisées sur les hauteurs (vignes les plus élevées) de la commune d'Azé, celles-ci bénéficient d'un très bel ensoleillement.

VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement et totalement égrappée. Pressés dans un pressoir pneumatique, les jus restent en cuve à température contrôlée 24 à 30 heures en subissant un débouillage statique à froid.

La fermentation alcoolique est effectuée en cuve inox à basse température. La fermentation malolactique est effectuée à 100%.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé pendant 12 mois à 100% en cuve inox, sur lies fines.

DÉGUSTATION

OEIL

Belle robe jaune aux reflets verts.

NEZ

Le nez est intense avec des notes minérales et de pierre à fusil, Notes de fenouil et d'épice (poivre Timut).

BOUCHE

En bouche, le vin est ciselé, droit, frais avec une belle tension.

SERVICE & GARDE

A déguster maintenant à une température de 11-13°C ou à garder entre 3 et 5 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Mâcon-Azé 2017 est un vin de repas, il accompagnera parfaitement un plateau de fruits de mer, des crustacés et des sèches.

