



MÂCON-AZÉ

2018



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 vif.

NEZ

Le nez est très minéral avec des notes de poivre blanc et une pointe fumée.

BOUCHE

En bouche, le vin est ample et fruité avec des arômes d'ananas. Sa finale est minérale.

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 2018 se dégustera parfaitement sur un fromage à pâte molle (Camembert, Brie, Reblochon) ou à pâte pressée comme le Comté.

