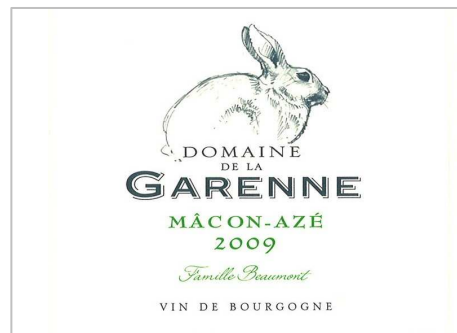




MACON AZE 2009

<u>Cépage</u>	100 % Chardonnay
<u>Origine</u>	Bourgogne – France
<u>Région</u>	Mâconnais
<u>Appellation</u>	Macon-Azé
<u>Catégorie d'Appellation</u>	Régionale – 4.50 hectares
<u>Millésime</u>	2009



➤ TERROIR

Vigne la plus élevée de la commune d'Azé. Exposition sud-est sur une voûte calcaire. Très bel ensoleillement.

➤ VINIFICATION ET ELEVAGE

Raisins mûrs, pressoir pneumatique, débourage statique pendant 24 à 30 heures. Fermentation alcoolique en cuve inox à basse température. Elevage en cuve inox et fermentation malolactique effectuée à 100%. Le vin est mis en bouteilles Bourguignonnes traditionnelles.

➤ NOTES DE DEGUSTATION

Belle robe jaune pâle, limpide.

Le nez développe des arômes d'agrumes, citrons verts, pamplemousse et des notes d'épices douces, cannelle. En bouche, le vin est frais et agréable, on retrouve les notes citronnées et minérales. Bon équilibre, l'acidité est discrète.

Vin tout en élégance et en fraîcheur.

➤ ACCORDS METS ET VINS

Le Macon Azé 20 est un vin de repas, il accompagnera parfaitement les volailles en sauce, les crustacés (car la minéralité ressortira) et les poissons grillés.

➤ SERVICE ET GARDE

11 à 13° C à conserver 3 à 5 ans.