DOMAINE DE LA GARENNE

MACON AZE 2011

Cépage	**100 % Chardonnay**
Origine	**Bourgogne – France**
Région	**Mâconnais**
Appellation	**Macon-Azé**
Catégorie d'Appellation	**Régionale – 4.5 hectares**
Millésime	**2011**

➢ TERROIR

Vignes plantées en 1986, les plus élevées de la commune d'Azé. Exposition sud- est sur une voûte calcaire. Très bel ensoleillement.

➢ VINIFICATION ET ELEVAGE

Raisins mûrs, pressoir pneumatique, débourbage 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

La robe est blanche aux reflets dorés et brillants.
Son nez est expressif, sans aucun doute les arômes de fruits blancs sont intenses : poire, pêche. Des notes épicées viennent relever le bouquet avec notamment le poivre blanc.
En bouche, ce vin généreux est équilibré et nous offre beaucoup de finesse et de volume. Le palais est frais et agréable, net et exprimant ici encore de beaux arômes de fruits blancs.

➢ACCORDS METS ET VINS

Le Macon Azé 2011 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.

A & A DEVILLARD
– BP 5 – 71640 MERCUREY
Tel : 03 85 45 21 61 – Fax : 03 85 98 06 62
contact@domaines-devillard.com
www.domaines-devillard.com