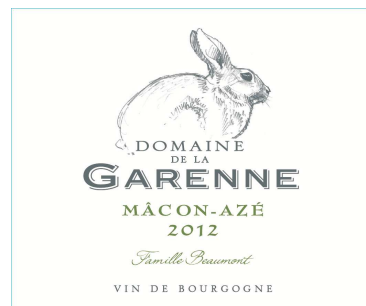




MAÇON AZÉ 2012

<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 – 4.5 hectares
<u>Millésime</u>	2012



➤ 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, débordage statique pendant 24 à 30 heures. Fermentation alcoolique en cuve inox à basse température. Elevage à 90% en cuve inox et 10% en fûts de chêne. Fermentation malolactique effectuée à 100%.

Le vin est mis en bouteilles Bourguignonnes traditionnelles.

➤ NOTES DE DEGUSTATION

Le vin a une belle robe pâle aux reflets verts.

Le nez développe des arômes d'épices, de poivre blanc. Il est ciselé, salin.

En bouche, le vin est frais. On retrouve les notes d'épices douces. Belle minéralité.

Beau potentiel de garde

➤ ACCORDS METS ET VINS

Le Maçon Azé 2012 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.