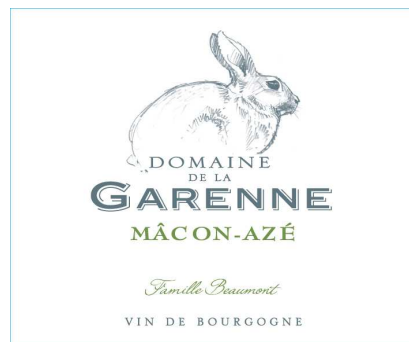




MACON AZE 2014

<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>	2014



➤ 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 or avec des reflets verts.

Le nez est discret et développe des arômes de poivre blanc, de feuille de lierre et de pêche blanche. Il a une belle expression minérale.

En bouche, le vin exprime des arômes d'agrumes (citron et pamplemousse) Belle fraîcheur et belle minéralité.

➤ ACCORDS METS ET VINS

Le Macon Azé 2014 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.