

MACON FLEURS BLANCHES VERIZET

MACON

INFORMATION

Appellation : MACONNAIS

Cépage : CHARDONNAY

Alcool : 12.5°

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Pressurage pneumatique. Débourage par flottation. Fermentation en cuve inox à basse température (15-16°C) afin de révéler l'intensité aromatique du raisin et la vivacité. Soutirage en fin de fermentation afin de préserver toute la fraîcheur aromatique du vin.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : carton de 6 bts



TERROIR

Région Viticole : MACONNAIS

Surface :

Type de sol : Sols calcaires

Climat : Continental

DÉGUSTATION

Œil : Robe or aux reflets verts.

Nez : Nez délicat et floral, nuances de citron et de pamplemousse.

Bouche : La tension en bouche réveille une fraîcheur naturelle, superbe rétro-olfaction d'agrumes. Finale vive et ciselée.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°

Accords mets et vins : Très joli vin d'apéritif, qui se mariera idéalement avec la cuisine traditionnelle de notre région ou avec des recettes plus exotiques : gougère, jambon persillé, accras de morue, volailles et poissons grillés, légumes sautés, plateau de fruits de mer, poulet au citron, spaghetti aux courgettes, salade grecque, fromages de chèvre mariné à l'huile de noisette, tarte aux pommes.

Garde : 1 à 2 ans

