



P. Misserey

MACON VILLAGES

TERROIR

L'appellation Macon-Villages est produite dans le vignoble du Maconnais au sud de la Bourgogne, près de la ville même nom. Les sols sont riches en calcaire, propices à la culture du chardonnay.

CEPAGE

100% Chardonnay

VINIFICATION

Vendange manuelle avec un tri rigoureux des raisins sur le vignoble et avant la vinification.

Fermentation en cuve inox afin de préserver la fraîcheur du terroir Maconnais.

DEGUSTATION

Belle robe jaune or brillante, aux reflets verts.

Des arômes de fruits frais, en particulier d'agrumes (pamplemousse, citron) et des notes de fleurs blanches.

Frais et vif, les arômes de fruits frais sont très présents en bouche, c'est un vin bien équilibré.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal avec les fruits de mer, les poissons grillés, les volailles et les côtes de veau.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 12°.

Ce vin développera des arômes plus complexes après une garde de 3 à 4 ans.



P. MISSEREY

6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16