



VÉRIZET



MÂCON

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Fleurs blanches

Cépage

Chardonnay

Vignes

Le vignoble de l'appellation Mâcon se présente sous forme d'îlots. Cette cuvée est issue des vignes les plus anciennes dont le rendement moins généreux lui confère finesse et délicatesse.

Vinification

Pressurage pneumatique. Débourageage 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.

Dégustation

Robe or aux reflets verts. Nez délicat et floral, nuances de citron et de pamplemousse. La tension en bouche réveille une fraîcheur naturelle, superbe rétro-olfaction d'agrumes. Finale vive et ciselée.

Garde

1 à 2 ans

Accords mets et vins

Servir frais vers 10 °C. 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.