

VÉRIZET

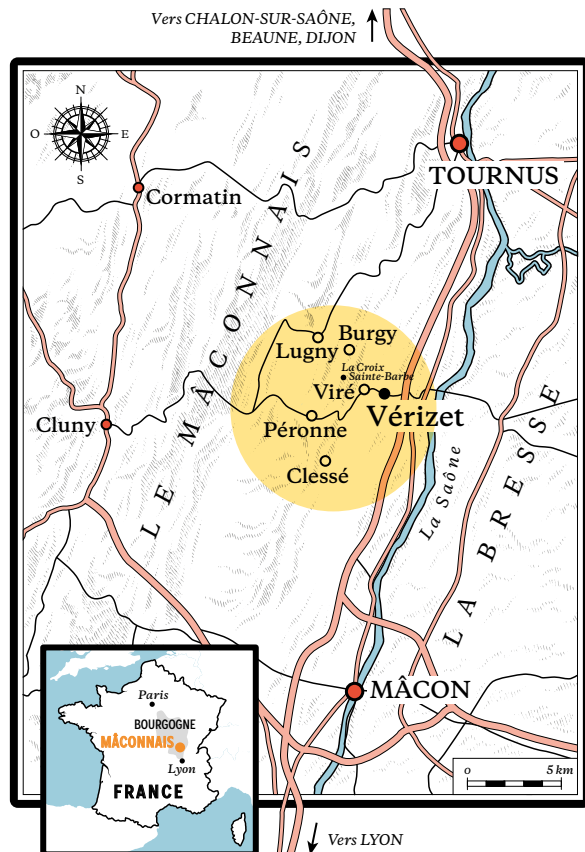
MÂCON LUGNY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CHARDONNAY



Sur les coteaux du Mâconnais de la très ancienne Châtellenie de Vézizet, en Bourgogne, le chardonnay a trouvé une terre de prédilection. Grâce à ce terroir marqué par le calcaire, mais aussi au travail obstiné de générations de vignerons, on donne ici naissance à des vins blancs ronds, gras, riches et subtils. Une alliance magique entre le fruit et la minéralité.



verizet.fr

Cave de Viré - 1 rue de la cave - Cidex 2129 - 71260 Viré



VÉRIZET

MÂCON LUGNY
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CHARDONNAY



Cépage

Chardonnay

Vignes

Situé au nord du village de Lugny, le vignoble de Mâcon-Lugny représente la partie la plus septentrionale des vignes de notre cave. Nos parcelles, exposées sud-est, profitent d'un sol caillouteux argilo-calcaire. Contrairement à toutes nos autres vignes, ces parcelles sont situées sur les seconds coteaux du vignoble Mâconnais, ce qui donne à ce vin une typicité originale avec des nuances plus fruitées.

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 pale aux reflets verts. Nez floral avec des nuances de jasmin et de chèvrefeuille. Bouche équilibrée sur des notes fruitées et des nuances citronnées. Jolie finale vive et ciselée.

Garde

2 à 3 ans

Accords mets et vin

Servir frais vers 10 °C. Très joli vin d'apéritif, qui se mariera idéalement avec la gastronomie régionale (jambon persillé, œufs en meurette au vin blanc, escargots de Bourgogne, fromages de chèvre), mais aussi des poissons blancs, des fruits de mer et crustacés, de la volaille à la crème, des légumes sautés et des fromages à pâte molle à croûte fleurie.