



Située au **cœur du vignoble Mâconnais**, au Sud de la Bourgogne, la Cave d'Azé fût construite en 1927. Grâce à une **réelle harmonie** entre les vignerons et le maître de chais, tous soucieux de produire des vins de qualité, la Cave est devenue l'un des **fleurons de la région**.

## BOURGOGNE CHARDONNAY

*Appellation d'Origine Protégée*

Cave d'Azé



### TERROIR

**Région** : Mâconnais

**Cépage** : Chardonnay – Vignes de 50 ans en moyenne

**Vignoble** : sols argilo-calcaires – exposition Sud-Ouest sur les coteaux

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle : pressurage doux, débourbage, fermentation. Élevage sur lies fines en cuve inox thermo-régulée pendant environ un an.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune brillante aux reflets or. Son nez, intense et délicat, dévoile un joli bouquet mêlant arômes de fruits exotiques (mangue, ananas) et de fruits secs (noisette, amande). Son attaque est dense, équilibrée par une minéralité naturelle. Le palais offre des notes d'agrumes et de fruits blancs rafraîchissants.

### ACCORDS METS ET VIN

Servir à 10°C à l'apéritif avec des gougères au fromage et des gambas grillées. Il accompagnera merveilleusement un rôti de veau aux légumes verts, ou un poisson blanc en sauce ravigote.