



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 vigneron 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 FÛT DE CHÊNE

*Appellation d'Origine Protégée*

Cave d'Azé

---

### TERROIR

**Région** : Mâconnais

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

**Vignoble** : sols argilo-calcaires – exposition Sud-Est sur les coteaux – climat continental

---

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Après que la vendange ait été pressée, le moût est placé dans des fûts de chêne durant environ douze mois. La fermentation se fait dans ces fûts, avec bâtonnages. La mise en bouteille a lieu au printemps suivant.

---

### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle robe jaune intense aux reflets or. Le nez dévoile, avec puissance et élégance, des notes vanillées et toastées, complétées par des arômes de fruits exotiques qui apparaissent après l'aération. L'attaque en bouche offre une belle rondeur et une superbe vinosité, tout en équilibre. Une longue et vibrante finale vient conclure cette dégustation gourmande.

---

### ACCORDS METS ET VIN

Servi à 13°C, il accompagnera parfaitement une volaille à la crème de type Poulet de Bresse, des poissons et leurs légumes de saison ainsi que des fromages affinés.

