



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**.

## MÂCON-AZÉ

*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

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle : pressurage doux, débourage, fermentation en cuve inox thermo-régulée. Élevage sur lies fines pendant environ 12 mois.

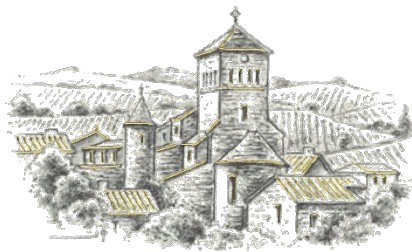
## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un jaune or éclatant aux reflets cristallins. Ce vin développe au nez de délicieux arômes de fruits à chair blanche tels que la poire et la pêche de vigne. L'attaque en bouche est vive et d'un bel équilibre. Le palais offre des saveurs d'agrumes et de fleurs, pour finir tout en longueur.

## ACCORDS METS ET VIN

Servir à 10°C avec une gaspacho d'asperges vertes, des crevettes grillées ou un gratin de poissons. Il accompagnera également des fromages de chèvre à la perfection.





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**.

## MÂCON-AZÉ

*Appellation d'Origine Protégée*

Cave d'Azé



## TERROIR

**Région :** Mâconnais

**Cépage :** Gamay Noir – Vignes de 40 ans en moyenne

**Vignoble :** sols argilo-calcaires – Exposition Sud-Ouest – climat continental

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendange entièrement éraflée. Vinification traditionnelle: pré-fermentation à chaud avant pressurage. Élevage en cuve inox afin de préserver la fraîcheur du fruit.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe brillante et limpide aux reflets pourpres. Ce vin offre un nez délicieux de fruits rouges comme la framboise et le cassis. L'attaque en bouche est ronde, pleine de saveurs. Le palais révèle de fins tanins pour laisser place à une longue et vibrante finale.

## ACCORDS METS ET VIN

Servi à 16°C, il accompagnera parfaitement des côtelettes de porc à la Milanaise, un Hamburger ou un Shabu-Shabu (variante japonaise de la fondue chinoise). Il sera délicieux sur un Beaufort ou un Camembert.

# Reflets d'Ambre



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**.

## MÂCON-AZÉ VIEILLES VIGNES

*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

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle : pressurage, débourage, élevage sur lies fines en cuve inox thermo-régulée pour préserver la finesse du fruit.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune intense aux reflets dorés soutenus et flamboyants. Au nez se dégagent d'intenses notes de raisins frais très mûrs, des arômes de poire, d'agrumes et de fruits confits. L'attaque en bouche est ronde, complexe et offre une touche d'acidité apportant une pointe de fraîcheur. Le tout perdure avec délicatesse et gourmandise.

### ACCORDS METS ET VIN

Servir vers 10°C sur une dinde rôtie farcie aux châtaignes, un pavé de sandre au beurre blanc, un risotto aux champignons ou avec un assortiment de fromages.