



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-PÉRONNE

Appellation d'Origine Protégée

Cave d'Azé



TERROIR

Région : Mâconnais

Cépage : Chardonnay – Vignes de 50 ans en moyenne

Vignoble : sols mêlés de limon et de silex – exposition Sud-Est

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune clair aux reflets or, brillante et limpide. Son nez, intense et complexe, révèle des arômes de pâtes de fruits (coing, figue, datte). L'attaque en bouche est franche, ronde, et offre une rétro-olfaction typée sur des saveurs de miel, de noisette et de zeste d'orange.

ACCORDS METS ET VIN

Servir frais vers 10°C avec des produits de la mer tels que des Noix de Saint-Jacques aux agrumes confites, un filet de rouget ou une escalope de saumon. Il accompagnera également parfaitement des fromages de chèvre comme le Mâconnais.