

# Cuvée de la Saint Martin

## Cave d'Azé

Située au cœur du vignoble mâconnais, la cave d'Azé, fondée en 1927, allie les techniques modernes aux méthodes traditionnelles pour la vinification de ses vins. Grâce au savoir-faire de son maître de chai, Denis CHARLOT, la cave d'Azé réalise, depuis 90 ans, une sélection de cuvées spécifiques et est devenue l'un des fleurons du mâconnais et du sud de la Bourgogne.

### ☐ Terroir

Vignes de 50 ans en moyenne.

100 % Chardonnay.

Exposition : Sud/Ouest sur les coteaux.

Sols argilo-calcaires.

Surface 1 ha. Rendement 25hl/ha.

### ☐ Vinification – Elevage

Récolte manuelle, pressurage direct, vinification et élevage en fûts de chêne (400 litres) pendant 18 mois.

### ☐ Dégustation

#### ▪ Robe

Jaune reflets paille, limpide, brillante.

#### ▪ Nez

Expressif, charnu, superbes arômes d'épices douces (moka, cannelle, tabac blond).

#### ▪ Bouche

Ronde, suave, l'équilibre est parfait. Fin de bouche développant des notes de fruits confits (figue, raisin).

### ☐ Accords Mets et Vins

Servir frais vers 13°C, sur un pain d'épices façon pain perdu, un vacherin glacé aux fruits de la passion. Conditionnement: 50 cl.



**AB**ourgogne  
**Beaujolais**  
*Alliance de vignerons*

**ALLIANCE des VIGNERONS BOURGOGNE BEAUJOLAIS**

Lieu dit « Les Mouilles » - 69 840 JULIENAS - France

Tél : 04 74 60 64 56 - Fax : 04 74 66 96 53

mail : alliance-vignerons-bourgogne-beaujolais@orange.fr

www.a-v-bourgogne-beaujolais.com

