

# MÂCON-FUISSÉ

**Cépage** : Chardonnay

**Couleur** : Blanc

**Terroir** : Fuissé, orientation Sud-Est, sol composé de microgranites rosés

**Âge de la vigne** : 40 ans

**Travail** : Travail : Viticulture raisonnée respectueuse de l'environnement, sans utilisation d'insecticides, sol labouré sous les ceps avec bandes engazonnées naturellement, taille guyot baguette arquées.

## VINIFICATION

vendange machine/manuelle, pressurage direct avec refroidissement du jus, fermentation alcoolique et malolactique, levure indigène.

## MATURATION

élevé en cuve inox sur lie fine pendant 10 mois avant mise en bouteille.

## DÉGUSTATION

œil : robe cristalline aux reflets d'or pâle

Nez : vin florale, note d'agrumes

Bouche : belle fraîcheur, fruitée et minérale, facile à boire.

## SERVICE

Température service : 12/13°C

Garde : 3 à 5 ans

Accords mets et vins : Viandes blanches, crustacés, escargots de bourgogne.



## Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

[www.lagammebeaujolaise.com](http://www.lagammebeaujolaise.com)