

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