



MACON-VILLAGES LA BARONNE

2018

Cépage Chardonnay

Terroir Cuvée parcelaire sur un plateau argileux sur calcaire sommet de la butte du Château de Chazoux, à Hurigny (Mâconn. Bourgogne du sud)

Vinification

Récolte manuelle, pressurage doux, fermentation alcoolique lente ménagée à 16-18 °C par des levures indigènes, fermentation mé lactique, élevage de 10 mois sur lies fines

Dégustation

Robe brillante couleur jaune or pâle

Nez intense et complexe sur un bouquet de fleurs blanches et les fruits secs.

Bouche beurrée, ample et persistante, sur les fleurs blanches, fruits secs, l'amande avec une touche saline et minérale.

Vin de grande personnalité

Accords mets et vins

Quenelles, poisson au beurre blanc, volaille en terrine ou à crème, fromages crémeux

