

## MÂCON - VILLAGES

Commune de production: Davayé et  
Solutré  
Age moyen des vignes : 25 ans  
Sol: Argilo-calcaire,  
avec une  
prédominance  
en argile  
Densité de plantation: 8500 pieds/ha  
Encépagement: Chardonnay



### Vinification :

- Vendange manuelle
- Pressurage pneumatique
- Débourbage statique
- Mise en fermentation en cuve thermo-régulée

### Elevage :

En cuve sur lies fines.

### Embouteillage :

Par nos soins, en fin d'hiver après la récolte.

### Dégustation :

Robe or pâle, brillante aux reflets verts. Un nez frais, floral, une bouche fruitée avec une matière bien équilibrée entre l'acidité et le gras. Vin Gourmand.

*Service entre 11 et 13°C. Parfait pour votre apéritif accompagné de charcuterie et de fromage de chèvre. Garde : 2 à 3 années.*