



## DOMAINE G. SAUMAIZE

VIN DE BOURGOGNE



### DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Mâcon-Davayé contrôlée

Région viticole : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Couleur : Jaune paille

Type de vin : Vin blanc

Nature du sol : Argilocalcaire

Âge de la vigne : 30 à 40 ans

Vinification :

Vendange à la main et clarification des moûts.  
Fermentation à froid.

Élevage : En cuve inox

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est jaune paille et brillante avec des reflets verts. Le nez est intense et frais avec des notes d'agrumes et de fruits mûrs. La bouche est expressive avec une belle minéralité jusqu'à une finale persistante de fruits blancs. À servir entre 10° et 12°C.

### ACCORDS METS VINS

Ce vin se dégustera parfaitement avec une viande blanche en sauce ou avec du fromage de chèvre.

Les Maillettes, 71960 Davayé - France

Mail : [contact@domainesaumaize.com](mailto:contact@domainesaumaize.com) - Tél. +33 (0)03 85 35 82 65

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

