



DOMAINE G. SAUMAIZE

VIN DE BOURGOGNE



DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Saint-Véran contrôlée

Région viticole : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Couleur : Or pâle à reflets doré

Type de vin : Vin blanc

Nature du sol : Argilocalcaire

Âge de la vigne : 30 à 40 ans

Vinification :

Traditionnelle, vendange à la main après sélection parcellaire. Fermentation à froid sur moût débourbé

Élevage : En fût

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est brillante, de couleur or pâle avec des reflets dorés. Le nez est puissant et élégant, alliant un registre floral et minéral. L'attaque en bouche est très ample avec du relief. Les notes de vanille et de fruits frais persistent jusqu'à une finale ronde et élégante aux notes citronnées. À servir entre 10° et 12°C.

ACCORDS METS VINS

Ce vin accompagne parfaitement vos apéritifs servis avec des tapas, de la charcuterie ou des fruits de mer.

Les Maillettes, 71960 Davayé - France

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

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

