



## DOMAINE G. SAUMAIZE

VIN DE BOURGOGNE



### DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Saint-Véran contrôlée

Région viticole : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Couleur : Limpide aux reflets  
verts intenses

Type de vin : Vin blanc

Nature du sol : Argilocalcaire

Âge de la vigne : 30 à 40 ans

Vinification :

Vendange à la main après  
sélection parcellaire.

Fermentation à froid sur moût  
débourbé

Élevage : En fût

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est limpide aux reflets verts intenses. Le nez est expressif en bois frais et en vanille poivrée. Les arômes de fruits blancs et de vanille sont persistants, avec une finale fraîche et équilibrée, qui donne une harmonie au vin. À servir entre 10° et 12°C.

### ACCORDS METS VINS

Ce vin se dégustera parfaitement avec des quenelles poissons et du poisson grillé.

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

