



DOMAINE G. SAUMAIZE

VIN DE BOURGOGNE



DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Mâcon-Davayé

Lieu-dit : Les Belouzes

Région viticole : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Couleur : Jaune pâle

Type de vin : Vin blanc

Nature du sol : Argilocalcaire

Âge de la vigne : 25 à 35 ans

Vinification :

Vendange à la main, pressurage et après débourbage des moûts, une fermentation à froid.

Élevage : En cuve inox

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle 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 chèvres, et aussi en apéritif.

600 rue Les Maillettes, 71960 Davayé - France

Mail : domainesauumaize@gmail.com - Tél. +33 (0)6 25 52 47 42

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

