



DOMAINE G. SAUMAIZE

VIN DE BOURGOGNE



DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Mâcon-Vergisson

Région viticole : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Couleur : Or clair

Type de vin : Vin blanc

Nature du sol : Argilocalcaire

Âge de la vigne : 20 à 30 ans

Vinification :

Vendange à la main,
pressurage pneumatique et
après débordage des moûts,
fermentation à froid

Élevage : Élevage en fût et en
cuve

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe limpide aux reflets or clair. Le nez est fin et ouvert aux accents d'amande et de fruits blancs. La bouche est séduisante et généreuse, les parfums de fruits secs et d'agrumes, apportent une belle longueur. À servir entre 10° et 12°C.

ACCORDS METS VINS

Ce vin se déguste parfaitement avec des poissons grillés et des fromages de chèvres secs ou mi-secs.

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

