



DOMAINE G. SAUMAIZE

VIN DE BOURGOGNE



DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Saint-Véran

Lieu-dit : Au Pommier

Région viticole : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Couleur : Limpide aux reflets
verts intenses

Type de vin : Vin blanc

Nature du sol : Argilocalcaire

Âge de la vigne : 20 ans

Vinification :

Vendange à la main après
sélection parcellaire.

Pressurage pneumatique, et
après débordage des moûts,
une fermentation à froid.

Élevage : En cuve

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Nez fleur blanche Lilas, voir Chèvrefeuille. Bonne attaque en bouche, fraîcheur légère puis acidulée légèrement en fin de bouche (fruit exotique).

ACCORDS METS VINS

Ce vin se dégustera parfaitement avec des quenelles poissons, des poissons grillés, des grillades, des salades diverses et pour l'apéritif.

600 rue Les Maillettes, 71960 Davayé - France

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

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

