



DOMAINE G. SAUMAIZE

VIN DE BOURGOGNE



DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Saint-Véran

Lieu-dit : Les Grands Dougys

Région viticole : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Couleur : Jaune dorée

Type de vin : Vin blanc

Nature du sol : Argilocalcaire

Âge de la vigne : 20 à 35 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

La robe a des reflets jaune doré peu intense. Le nez plutôt fleur jaune, Millepertuis avec des nuances de prunes mirabelles en fin de bouche, bonne longueur.

ACCORDS METS VINS

Ce vin se dégustera parfaitement avec des charcuteries, entrée de poisson, salade et fromages de chèvres ou de brebis.

600 rue Les Maillettes, 71960 Davayé - France

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

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

