

MÂCON PÉRONNE

BOURGOGNE · 100% CHARDONNAY · BLANC



Le Mâcon-Péronne exprime le caractère généreux et lumineux des terroirs du Mâconnais. Les fruits à chair blanche et les agrumes s'accompagnent de notes florales et d'une subtile minéralité. La bouche conjugue rondeur et fraîcheur, avec une matière gourmande et une finale équilibrée.

Cépage(s)

100% Chardonnay

Température de service

10 à 12°C

Vendange(s)

Manuelles

Robe

Jaune pâle à doré clair, brillante.

Temps de garde

5 ans maximum

Nez, Bouche

Melon, poire, citron, fleurs blanches et fines notes minérales.

Elevage

6 mois en cuve

Accord Mets/Vin

Lobster roll, Poulet rôti au citron, Raviolis de butternut.

