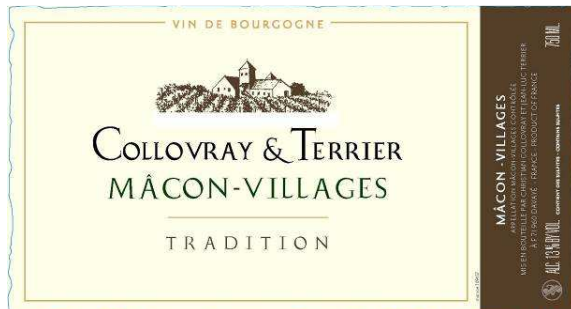


COLLOVRAY & TERRIER MÂCON-VILLAGES "TRADITION"



TERROIR

Argilo-calcaire et argilo-limoneux de Charnay, Davayé et Pierreclos. Situées en limite de l'appellation Saint-Véran (surtout sur les villages de Davayé et Charnay), les vignes de Mâcon-Villages donnent des vins fruités, aux arômes vifs et frais. Ces Chardonnays sont cultivés dans le Mâconnais, près des Roches de Solutré et de Vergisson, classées Grands Sites Naturels de France. Ce terroir est le plus précoce des terroirs bourguignons.

CEPAGE Chardonnay

VINIFICATION

Les raisins sont pressés à l'aide de pressoirs pneumatiques et les moûts sont clarifiés à basses températures. La vinification a lieu en cuve inox à température contrôlée.

La fermentation malolactique est recherchée et l'élevage se déroule en cuve inox sur lies fines jusqu'au mois de février/mars.



NOTES DE DEGUSTATION

Vin de couleur jaune brillante aux reflets verts. Nez complexe de fruits frais tels que l'abricot, la pêche. La bouche est ample, bien équilibrée et vive. Élégante elle se termine sur des notes minérales et acidulées.

POTENTIEL DE GARDE : Vin à boire dans les 3à4 ans.

ACCORDS METS ET VINS

Dès l'apéritif, ce vin peut aussi agrémenter des plats fins de poissons et des crustacés. On peut le conseiller également sur des volailles à la crème et des fromages de chèvres.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bourguignonne 0.75 cl/ Bouchon de liège naturel/ Carton de 12 bouteilles

