



MÂCON VILLAGES

Situation

Au Sud de la Saône-et-Loire s'étend le vignoble du Mâconnais. Le Mâcon-Villages Nouveau TRENEL est issu de parcelles aux fortes pentes situées sur la commune de Pierreclos à une altitude élevée (350 à 400 mètres), ce qui confère à ce vin une incroyable fraîcheur, ainsi que du secteur de Peronne.

Dégustation

La robe est d'un jaune éclatant, relevé de délicats reflets verts. Très expressif au nez, il nous plonge dans une corbeille de fruits d'où ressortent d'intenses arômes de pêche, de poire, de citron vert, mais aussi des touches plus subtiles d'anis ou de tilleul. Cette gourmandise est accompagnée en bouche d'une trame tendue et d'une finale saline et minérale qui équilibre le vin et lui confère fraîcheur et vivacité.

Consommation et service

Servi frais, de 8 à 11°C, il se mariera parfaitement avec une des plats de poissons et de fruits de mer aux épices généreuses. Idéal à l'apéritif mais aussi avec des fromages de chèvre secs.

Origine

Mâconnais, France

Cépage

Chardonnay

Age de la vigne

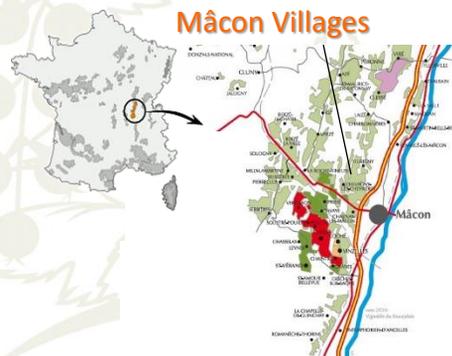
10 à 30 ans selon les parcelles

Sol

Sol brun calcaire argileux

Fermentation

Pressurage puis débouillage à froid. Fermentation à basse température pour révéler un maximum d'arômes fruités. Vin collé et filtré avant mise en bouteilles.



Les
meurs