

Fiche de Dégustation

AOC Mâcon-Villages

Cépage : 100% Chardonnay

°Le Nez

Le premier et le second nez se révèlent complémentaires.

Le premier nez dévoile des notes fraîches de fruits de la passion et d'agrumes, tandis que le second apporte davantage de complexité, avec des nuances de sous-bois, de champignons et des arômes floraux subtils.

°La Bouche

Attaque : marquée par des notes iodées franches.

Milieu de bouche : la minéralité s'intensifie, accompagnée de touches iodées qui s'expriment avec précision.

Finale : agréable et harmonieuse, laissant une légère astringence en bouche qui prolonge la dégustation.

°Garde

5 ans

°Température de service

12° - 14°