



SITUATION

CÉPAGE  
Chardonnay

TERROIR

Sols de calcaire dur ou marneux

### PRÉSENTATION

Ce vignoble est situé dans le Mâconnais, en Bourgogne méridionale, qui se différencie de la Bourgogne du Nord, notamment par son climat moins rude, mais également par son vignoble, qui se répartit au fil des collines et des vallons sur plus de 80 communes.

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 80% en cuves inox et 20% en fûts de chêne durant 8 à 9 mois.

### DÉGUSTATION

Bouquet aux arômes fleuris (acacia, chèvrefeuille) sur un fond légèrement minéral. Fruité et floral en bouche, d'une belle rondeur, sa finale est rafraîchissante.

### SERVICE

Servir entre 11 et 13°C.  
A déguster jeune sur le fruit ou à garder 2 à 3 ans.

### ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer cuisinés simplement  
Viandes blanches et volailles grillées ou en sauce légère

### CITATIONS

Wine Spectator : 86/100 (2021)  
Wine Spectator : 88/100 (2019)  
Wine Spectator : 86/100 (2018)

