



MÂCON - VILLAGES

CÉPAGE : Chardonnay 100 %

ORIGINE : Villages de Vinzelles, Chaintré, Chânes, Laizé & Milly Lamartine

SOL : Roches sédimentaires du crétacé, type argilo-calcaire

VINIFICATION : Vinifié à partir d'achats de raisins, les grappes sont pressées par presse pneumatique, les jus sont mis en débouillage statique à basse température pendant 24 heures. Les jus clairs sont ensuite transférés en cuves inox pour effectuer les fermentations alcoolique et malolactique, sous contrôle des températures.

Après toutes les fermentations, les vins sont élevés sur lies fines en cuve inox jusqu'au printemps.

Mise en bouteille au printemps pour garder toute la fraîcheur.

DÉGUSTATION : Expression du Chardonnay sur sol calcaire, avec des arômes de fruits (pêche, poire), de fleurs blanches une bouche fraîche avec une belle tension, et une finale ronde et acidulée.



MAISON AUVIGUE

100 place Saint-Germain - 71 960 Fuissé - France - Tél. +33 (0)3.85.34.17.36 - WWW.AUVIGUE.FR