



Château Du Carruge

Mâcon-Pierreclos Blanc 2017

Région :	Bourgogne
Appellation :	Mâcon-Pierreclos
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	Chardonnay (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Notre Mâcon Pierreclos blanc est issue d'une parcelle de vieilles vignes qui poussent sur un sol argilo-calcaire. Le millésime 2017 se caractérise par un vin frais et équilibré. Découvrez le Chardonnay dans toute sa splendeur.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique.
Elevage en cuve inox, Elevage sur lies.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, claire.
NEZ : Frais, harmonieux.
BOUCHE : Fruitée, rond, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°
GARDE : A consommer entre 2018 et 2024



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Viandes blanches, Fromage de Chèvre

Powered by **Plugwine**

