



Domaine GIROUD

La Garde

Mâcon Villages Blanc 2018

- Région :** Bourgogne
Appellation : Mâcon Villages
Cuvée : La Garde
Couleur : Blanc
Millésime : 2018
Cépages : Chardonnay (100%)
Alcool : 13,4 %
Contenance : 75 cl
Allergènes : Aucun allergène identifié

ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques.
Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique, Pressurage direct.
Elevage en cuve inox thermo-régulée, Collage, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune, pâle, reflets or vert. cristalline
NEZ : Élégant, racé, arômes d'acacia, arômes d'aubépine, arômes de fleurs blanches, arômes de mandarine, arômes de pamplemousse.
BOUCHE : Ferme, veloutée, notes de minéral, corps structuré, bonne intensité.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 9° et 12°
GARDE : A consommer entre 2020 et 2022

ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Beignet de légumes (courgettes, aubergines...), Poissons, Volailles, Spécialités asiatiques

Powered by **Plugwine**

