



Domaine Guillemin Stéphane Et Lucie

Clos De Pize

Mâcon-Verzé Blanc 2017

| | |
|----------------------|--|
| Région : | Bourgogne |
| Appellation : | Mâcon-Verzé |
| Cuvée : | Clos de Pize |
| Couleur : | Blanc |
| Millésime : | 2017 |
| Cépages : | Chardonnay (100%) |
| Alcool : | 13 % |
| Contenance : | 75 cl |
| Allergènes : | Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre |

Mâcon-Villages provenant de parcelles situées sur le coteau face à la Saône entre les communes de Verzé et Igé au lieu-dit "Clos de Pize".



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Fermentation thermo-régulée, Fermentation malolactique, Vinification classique, Pressurage direct, Débourage. Elevage en cuve inox thermo-régulée, Collage, Filtration légère, Bouchon 1+1, Elevage sur lies.

Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, brillante, reflets or jaune.

NEZ : Aromatique, fruité, arômes de fruits confiturés, arômes de fruits mûrs.

BOUCHE : Aromatique, généreuse, charnue, notes de coing, notes de fruits confiturés, légèrement minérale, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Escargots à la bourguignonne, Jambon persillé, Poissons grillés, Fromage de Chèvre



DISTINCTIONS

Concours des grands vins de France de Mâcon 2019 : Médaille d'or

Distinction Saint Vincent des Vins de Mâcon 2019 : Vin cité

Powered by **Plugwine**

