



Domaine Guillemin Stéphane & Lucie

Château De Péronne

Mâcon-Péronne Blanc 2018

Région :	Bourgogne
Appellation :	Mâcon-Péronne
Cuvée :	Château de Péronne
Couleur :	Blanc
Millésime :	2018
Cépages :	Chardonnay (100%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

Cuvée issue de parcelles exposées Ouest dans l'enceinte du Château de Vaux sous Targe à Péronne. Vin fruité apprécié des femmes pour l'apéritif et en accompagnement d'un repas.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

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

Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, brillante, reflets or jaune.

NEZ : Frais, intense, arômes de fleurs blanches, arômes de citron, arômes de fruits secs.

BOUCHE : Gourmande, puissante, épaisse, notes d'agrumes, notes de fruit de la passion, notes de gingembre.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2020 et 2023



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Poissons grillés, Viandes blanches en sauce, Volailles, Fromage de Chèvre

Powered by Plugwine

