



# Domaine GIROUD

## Mâcon-Chardonnay Blanc 2018

- Région :** Bourgogne  
**Appellation :** Mâcon-Chardonnay  
**Couleur :** Blanc  
**Millésime :** 2018  
**Cépages :** Chardonnay (100%)  
**Alcool :** 14 %  
**Contenance :** 75 cl  
**Allergènes :** Aucun allergène identifié



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes, Pressurage direct, Débourage.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Collage, Filtration légère, Elevage sur lies.

Sols argilo-calcaires.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur jaune paille, reflets argentés.

**NEZ :** Léger, beurré, arômes d'acacia, arômes de sous-bois.

**BOUCHE :** Croquante, notes d'acacia, notes de minéral.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 9° et 12°

**GARDE :** A consommer entre 2019 et 2022



**ACCORDS METS ET VINS :** Carpaccio de Saint-Jacques

Powered by **Plugwine**

