



CHATEAU DE JAVERNAND

JP

Mâcon - Blanc 2017

Région :	Bourgogne
Appellation :	Mâcon
Denomination :	villages
Cuvée :	JP
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	Chardonnay (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

Vin blanc sec, cépage chardonnay. Un très joli mariage entre fruit et minéralité. Pour l'apéritif et tout le repas (entrée, poisson, fromage, ...)



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vinification classique, Pressurage direct.



DÉGUSTATION

NEZ : Fin, frais, arômes de fleurs blanches.
BOUCHE : Harmonieuse, minérale.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 9° et 11°
GARDE : A consommer entre 2018 et 2021



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



DISTINCTIONS

Vert de Vin 2018 : 89 / 100

Powered by **Plugwine**

