



# Domaine Guillemin Stéphane & Lucie

## Château De Péronne

Mâcon-Péronne - Blanc 2016

<b>Région :</b>	Bourgogne
<b>Appellation :</b>	Mâcon-Péronne
<b>Cuvée :</b>	Château de Péronne
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2016
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (100%)
<b>Alcool :</b>	13,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

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.



### 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 2018 et 2021



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

Powered by **Plugwine**

