



La Bourgondie

Vignerons coopérateurs



VIN BLANC SEC ET FRUITÉ

Mâcon Azé

LA DÉGUSTATION

Ceil : Robe brillante or avec des reflets verts.

Nez : Frais, intense sur des notes de fruits blancs à noyaux (pêche, abricot) et de fruits secs (amande, noisette).

Bouche : Tonique, la chair est vineuse, subtile, bien équilibrée par une fraîcheur naturelle.

LES ACCORDS METS & VIN

En apéritif ou pour accompagner vos plats : crustacés, poissons grillés, poissons en sauce, volailles rôties, fromages secs. Chez nous en famille, nous le servons avec des filets de rouget au fenouil.

Température de service : 12 °C.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Cépage : Chardonnay.

Vinification : Traditionnelle.

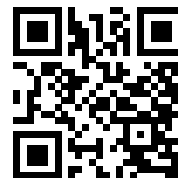
Élevage : En cuves inox, sur lies fines pour apporter du gras.

LE TERROIR

Situé en Bourgogne du Sud où se dressent les roches légendaires de Solutré et Vergisson, l'appellation repose sur des terrains sédimentaires composés d'argile et de calcaire. Les vignes sont orientées sud/ sud-est.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La Bourgogne du sud offre à la vigne un paysage de vallées teinté de couleurs ensoleillées. Quelle heureuse nature, chantée par Lamartine, l'enfant du pays ! Fort de son histoire, la ville de Mâcon perpétue les traditions de ce vignoble.



vincod.com/XV308F

Il nous ressemble ce petit cavalier qui est apposé sur nos bouteilles. Il est conquérant et joyeux, indépendant et courageux, généreux et loyal. Et fier aussi de son pays, la Bourgogne, de son métier, de ses produits. Nous travaillons avec sincérité et énergie pour exprimer le meilleur de nos terroirs et vous procurer du plaisir avec nos vins. Un plaisir simple et juste. Quand vous les dégusterez, ces vins issus d'une agriculture précise et respectueuse, vous penserez certainement à nos vignerons coopérateurs qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes, souvent depuis des générations. Vous dégusterez un petit morceau de civilisation.

Vins de Bourgogne

labourgondie.com