

**Classification :****Région :** La Côte
Mâconnaise**Cépage :** Chardonnay

Mâcon Matescense blanc (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

Les raisins sont cultivés sous certification HVE 3, le plus haut niveau de la certification Haute Valeur Environnementale. Ils proviennent de vignes de plus de 50 ans, aux rendements faibles. L'argile et le calcaire de ces coteaux orientés sud-ouest sont un terrain idéal pour le cépage chardonnay

Vinification

Pressurage pneumatique très doux de la vendange pour préserver les fruits.

La vinification est conduite en cuves inox thermorégulées afin de maintenir une température autour de 17°C pour conserver tous les arômes du chardonnay

Élevage sur lies fines pour conserver tout le potentiel du vin jusqu'à la mise en bouteille.

Notes de dégustation :

La robe est d'un jaune intense, brillante avec des nuances dorées. Une belle fraîcheur caractérise le nez ; acacia, poire et arômes d'agrumes évoquant à nos sens une tarte au citron...

Ce vin se caractérise en bouche par un joli volume, une structure riche et ronde, pleine de plaisirs.

Mets d'accompagnements

Un vin très accommodant - En apéritif avec des verrines de saumon, des beignets de courgettes ou des dèes de chèvre. Sur un ceviche, un poisson vapeur ou une volaille à la crème, sur des tartes salées, un feuilleté au fromage ou encore des salades mixtes, des nems, rouleaux de printemps ou des woks.

**Température de service :**
10 - 12°C**Durée de conservation :**
1 à 3 ans