

**Classification :**

Régional

**Région :** La Côte  
Mâconnaise**Cépage :** Chardonnay**Température de service :**  
8 à 12°C**Durée de conservation :**  
entre 18 mois et 5 ans

## Bourgogne (Blanc)

*La Côte Mâconnaise - Chardonnay*

### *Origine*

Coteaux des villages de Royer et Mancey, riches marnes blanches.

### *Vinification*

Ce vin est élaboré à partir de raisins cueillis dans des vignes âgées de plus de 20 ans. Les raisins sont acheminés au pressoir avec soin. Le pressurage est à la fois très doux et très rapide, pour éliminer le jus bourbeux. Une partie fermente en cuve inox et l'autre dans de gros fûts de chêne de 300 litres pendant 6 à 8 mois.

### *Notes de dégustation :*

Couleur or. Au nez, des arômes de fruits frais à chaire blanche se mêlent à de subtiles notes boisées de vanille et noisettes grillées. En bouche, le vin est ample mais reste vif et élégant.

### *Mets d'accompagnements*

Sa texture met en valeur des plats de charcuterie, de poissons en sauce. Ce vin a aussi suffisamment de puissance pour accompagner une volaille de Bresse.