

MÂCON LA ROCHE VINEUSE

Vieilles Vignes


NORMAND
SYLVAINE & ALAIN
F-71960 LA ROCHE-VINEUSE
VIGNERONS PAR PASSION



Robe jaune paille, lumineuse et brillante. Le nez est ample, fin et complexe, sur des fleurs blanches et des fruits à chair blanche, complété par une note de vanille et une touche mentholée. L'attaque en bouche confirme la fraîcheur, accompagnée par des belles notes florales et fruitées. L'évaluation a un caractère aérien et présente une nuance torréfiée.

Année: 2018

Type de vins: Blanc

Cépage: Chardonnay

Gamme: Terroirs & Climats

Spécificités

Produit sur la commune de la Roche-Vineuse, sa rondeur et son fruité sont caractéristiques du «Côteau des Ronzettes». Avec un potentiel de garde de 3 à 5 ans.

Situation

Commune: La Roche Vineuse

Exposition: Sud-Est

Type de sol: Argilo-calcaire

Vinification

Récoltés à un degré de maturité optimale, les raisins bénéficient d'un pressurage lent et d'un débourbage méticuleux avant les opérations de fermentation et l'élevage en fûts sur lies fines.

Accord Mets & Vins

Ce vin s'exprime avec talent avec des poivrons farcis, une terrine de volaille, un tartare de truite, un poulet grillé aux herbes ou du fromage de chèvre. Ce Mâcon doit être servi entre 11°C et 13°C.

Sylvaine & Alain NORMAND - 10 Allée en Darèze -71960 LA ROCHE VINEUSE - France

Tél: 0385366169 - vins@domaine-normand.com - www.domaine-normand.com

SARL SYLVAINE ET ALAIN NORMAND SIRET 814 769 782 000 24 - TVA CEE: FR 53 814 769 782