

# MÂCON LA ROCHE VINEUSE

---

Vin **typique** de la **région**, rimant avec **convivialité**.

## LE VIGNOBLE

**Appellation** : Mâcon La Roche-Vineuse

**Superficie** : 12 Ha

**Age moyen des vignes** : 30 ans

**Cépage** : Chardonnay

**Couleur** : blanc

**Terroir** : Argilo-calcaire

## VINIFICATION

**Fermentation** entre 10 et 20 jours sous contrôle des températures. Le **vin** est élevé sur **lie** jusqu'à la mise en bouteille.

## DÉGUSTATION

**L'œil** : or jaune paille.

**Le nez** : arômes d'agrumes (pamplemousse, mandarine).

**La bouche** : **vin sec** et **minéral**, des nuances de pin et de coing apparaissent en fin de bouche.

## CONSOMMATION

Servir à 11°C 12°C.

Suggestions culinaires : apéritifs, volailles, risottos, poissons, escargots, fromages de chèvre.

## CONSERVATION

Peut être consommé tout de suite.

Permet une garde d'environ 3 ans.



## TYPE

Château de La Greffière, Blanc

1

