

Mâcon Péronne Blanc

2024

AOP Mâcon Péronne - Blanc

Appellation	AOP Mâcon Péronne
Pays	France
Couleur	Blanc
Millésime	2024
Degré d'alcool	13.0°

Description du millésime

Vin de Bourgogne 100% chardonnay. Ce vin est réputé pour son caractère aromatique et sa souplesse en bouche. Intense et généreux, découvrez ses arômes de fleurs blanches, de raisin frais et de fruits jaunes.

OEIL : Couleur dorée, limpide, reflets or.

NEZ : Aromatique, intense, généreux arômes de fleurs blanches, légers arômes d'agrumes, arômes de raisin frais, arômes de fruits jaunes.

BOUCHE : Franche, intense, ample, légères notes de fleurs blanches, légères notes d'agrumes, notes de fruits blancs, rond, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

Fiche technique

Cépages	100% Chardonnay
Travail de la vigne	Viticulture raisonnée.
Vinification	Vinification traditionnelle. Pressurage directe en fermentation en cuve thermorégulée.
Élevage	Elevage sur lies, en cuve, pendant environ 5 mois.
Traçabilité	Toutes les opération sont enregistrées pour garantir la composition de chaque vin.
Température de service	Entre 11° et 13°
Conseils de dégustation	A déguster avec des entrées froides, Huitres, Moules marinières, Poissons en sauce blanche, Poulet rôti, tarte au oignon, salade d'endive.
Rendement	60 Hectolitres par Hectare
Age des vignes	Age moyen 45 ans
Type de sol	Argilo-calcaire