


# Mâcon Péronne - Vieilles vignes

## 2023

AOC Mâcon Péronne - Blanc

| | |
|---|---|
| Appellation | AOC Mâcon Péronne |
| Pays | France |
| Couleur | Blanc |
| Millésime | 2023 |
| Degré d'alcool | 12.5° |

## Description du millésime

Vin de Bourgogne 100% Chardonnay. Ce vin issu de vignes implantées en profondeur révèle toute sa personnalité et son terroir. Expressif, fruité et généreux, vous serez saisi par sa gourmandise et son intensité.
OEIL : Couleur or, claire, reflets dorés.

NEZ : Expressif, fruité, généreux arômes de fleurs blanches, subtils arômes de vanille, légers arômes de beurre.

BOUCHE : Gourmande, intense, grasse, légères notes de fleurs blanches, subtiles notes de vanille, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.

## Fiche technique

| | |
|---|---|
| Cépages | Chardonnay |
| Travail de la vigne | Viticulture raisonnée. |
| Vinification | Vinification traditionnelle. Pressurage directe en fermentation en cuve thermorégulée. |
| Élevage | 50% de la cuvée élevé en fût de chêne pendant 6 mois<br>50% de la cuvée élevé sur lies, en cuve, pendant 6 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 Crevettes à la plancha, Moules marinières, Poissons en sauce, Viandes blanches en sauce, Poulet rôti |
| Rendement | 60 Hectolitres par Hectare |
| Age des vignes | entre 60 et 80 ans |
| Type de sol | Argilo-calcaire |