

MÂCON-LOCHÉ TEST

TERROIR

Son terroir bénéficie d'un climat continental et de sols rendzines et bruns calcaires ou calciques.

DÉGUSTATION

Robe : Or soutenu avec des reflets verts brillants.

Nez : Fleurs blanches, acacias, pêche, citron et coing.

Bouche : La bouche est complexe, équilibrée, toute en finesse. Sa minéralité est présente dès sa mise en bouche. Les notes de fleurs blanches, puis d'agrumes apparaissent alors.

ACCORDS METS-VINS

Il se déguste à l'apéritif ou sur des fruits de mer, des poissons grillés, des risottos.

RÉCOMPENSES

Millésime 2016 : Médaille Argent Saint-Vincent mâconnais 2017

Millésime 2017 : Burgondia d' Or 2018

RÉGION	Bourgogne
SOUS-RÉGION	Beaujolais
TYPE	AOC
NIVEAU	Village
CÉPAGE(S)	100% CHARDONNAY
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 11 et 13°C
POTENTIEL DE GARDE	3 ANS
COULEUR	Rouge

Retrouvez ce vin sur notre site
WWW.CVA-BEAUNE.COM



> page

<https://www.compagniedesvinsdautrefois.com/b/2z6>

> ou flashez le QR Code

LA COMPAGNIE DES VINS D'AUTREFOIS

3 PLACE NOTRE DAME 21200 BEAUNE, FRANCE

TÉL : 03 80 22 12 49 - FAX : 03 80 24 91 87

WWW.COMPAGNIEDESVINSDAUTREFOIS.COM