



# VÉRIZET



## MÂCON

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

### *Fleurs blanches*

#### **Cépage**

Chardonnay

#### **Vignes**

Le vignoble de l'appellation Mâcon se présente sous forme d'îlots. Cette cuvée est issue des vignes les plus anciennes dont le rendement moins généreux lui confère finesse et délicatesse.

#### **Vinification**

Pressurage pneumatique. Débourage par flottation. Fermentation en cuve inox à basse température (15-16°C) afin de révéler l'intensité aromatique du raisin et la vivacité. Soutirage en fin de fermentation afin de préserver toute la fraîcheur aromatique du vin.

#### **Dégustation**

Robe or aux reflets verts. Nez délicat et floral, nuances de citron et de pamplemousse. La tension en bouche réveille une fraîcheur naturelle, superbe rétro-olfaction d'agrumes. Finale vive et ciselée.

#### **Garde**

1 à 2 ans

#### **Accords mets et vins**

Servir frais vers 10 °C. Très joli vin d'apéritif, qui se mariera idéalement avec la cuisine traditionnelle de notre région ou avec des recettes plus exotiques : gougère, jambon persillé, accras de morue, volailles et poissons grillés, légumes sautés, plateau de fruits de mer, poulet au citron, spaghetti aux courgettes, salade grecque, fromages de chèvre mariné à l'huile de noisette, tarte aux pommes.