



VÉRIZET

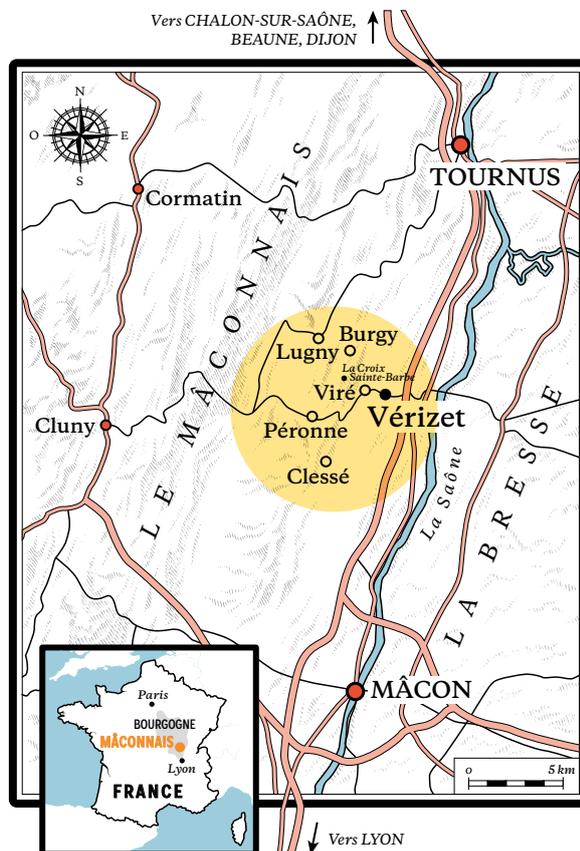
MÂCON PÉRONNE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CHARDONNAY



Sur les coteaux du Mâconnais de la très ancienne Châtellenie de Vézizet, en Bourgogne, le chardonnay a trouvé une terre de prédilection. Grâce à ce terroir marqué par le calcaire, mais aussi au travail obstiné de générations de vignerons, on donne ici naissance à des vins blancs ronds, gras, riches et subtils. Une alliance magique entre le fruit et la minéralité.



verizet.fr

Cave de Viré - 1 rue de la cave - Cidex 2129 - 71260 Viré



VÉRIZET

MÂCON PÉRONNE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CHARDONNAY



Cépage

Chardonnay

Vignes

Situées entre les villages de Viré et Azé, les vignes de Péronne sont implantées sur des collines en pente douce. Exposées sud-est à ouest, les parcelles sont en retrait du val de Saône. Âgées de 30 et 40 ans, les vignes puisent dans un sol argilo-limoneux leur caractère racé.

Vinification

Pressurage pneumatique. Débourageage 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 jaune aux reflets or, limpide et éclatante. Nez de belle intensité aromatique soutenue par des notes d'agrumes (pamplemousse, citron jaune) et des nuances minérales. Bouche superbe, expressive, sur des notes de fleurs et de fruits blancs (poire, acacia). Très belle finale minérale.

Garde

1 à 3 ans

Accords mets et vin

Servir frais vers 10 °C. Très joli vin d'apéritif, qui se mariera idéalement avec la gastronomie régionale (jambon persillé, œufs en meurette au vin blanc, escargots de Bourgogne, fromages de chèvre), mais aussi des poissons blancs, des fruits de mer et crustacés, de la volaille à la crème, des légumes sautés et des fromages à pâte molle à croûte fleurie.