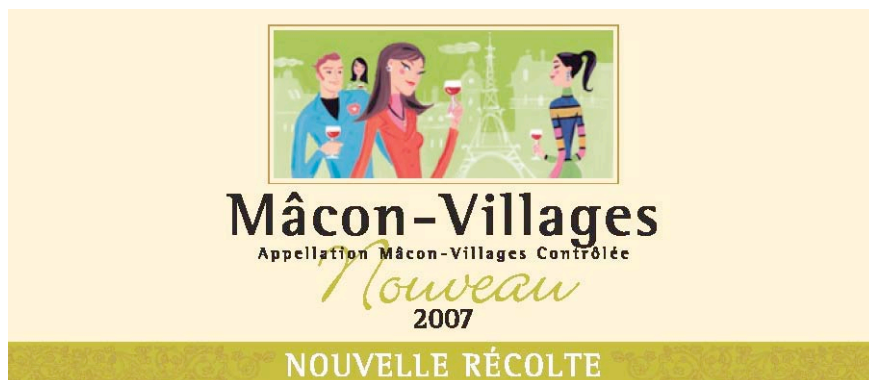




MÂCON-VILLAGES NOUVEAU 2007



Grâce à Mommessin, le vin nouveau se décline aussi en blanc, une véritable originalité devenue notre spécialité. Vif et aromatique, son caractère est particulièrement mis en valeur par une vinification en primeur.

⇒ CARACTERISTIQUES DU PRODUIT :

Produit sur les meilleurs terroirs de la région de Viré au nord de Mâcon, notre Macon Villages Nouveau est issue de vendanges de Chardonnay vinifié en cuve inox. Après pressurage, les fermentations sont faite sous température contrôlée (entre 18 et 24°) afin d'extraire le plus d'arômes.

⇒ NOTES DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2007 :

Nez complexe de fruits blancs avec une dominante de poire Williams. La bouche est élégante et aromatique avec un parfait dosage de nervosité.

⇒ ACCORD METS / VIN :

Ce Mâcon-Villages Nouveau accompagnera délicieusement les premières huîtres et coquillages de la saison d'hiver, mais aussi une cuisine de « primeurs », poissons et légumes d'automne. Il se marie à merveille avec les fromages de chèvre et vieux beaufort ou comté...

⇒ SERVICE : Servir frais, entre 12 et 14° C.