



BOURGOGNE



## MÂCON VILLAGES VIEILLES VIGNES

**Appellation :** Mâcon Villages  
**Localité :** Clessé, Viré, Igé.  
**Nature du sol :** argilo-calcaire.  
**Cépage :** chardonnay  
**Vendanges :** mécaniques.  
**Vinification :** à basse température.  
**Élevage :** en cuve



### **Histoire**

C'est le vignoble le plus important de la région mâconnaise puisqu'il s'étend dans un triangle Tournus - Cluny - Mâcon. C'est une suite de petites collines s'étalant le long de la rive droite de la Saône sur une longueur de 35 km environ et une largeur moyenne de 10 à 15 km. L'étendue du vignoble, de par la variété des sols et des microclimats, permet d'offrir une large palette de vins ayant des caractéristiques différentes.



### **Terroir**

Le Mâcon Villages "Vieilles Vignes" est une sélection des meilleures parcelles de vignes de plus de 40 ans sur les communes de Clessé, Viré et Igé, dans le Mâconnais. Ces vignes sont situées sur des coteaux argilo-calcaires.



### **Vin**

- Robe : or clair avec des reflets verts.  
 - Nez : fruité et floral, vif et frais avec une pointe de vanille.  
 - Bouche : vin plein et rond, avec une belle longueur en bouche.



### **Accord mets et vin**

Frais dans les premières années, le Mâcon Villages "Vieilles Vignes" s'assouplit au cours du vieillissement et peut se garder jusqu'à 5 ans. Servez-le avec un poisson, des crustacés ou à l'apéritif.

Il sera apprécié à une température de 10 à 12° C.