

# MÂCON-FUISSÉ

Appellation d'Origine Protégée

## Les Monts

### REGION

France / Bourgogne / Mâconnais

**CEPAGE** Chardonnay

### SOL

Sur la commune de Fuissé (Mâconnais). Exposition est et sud-est, vignes en coteaux sur sols argilo-calcaires.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles et à la machine. foulage et pressurage des raisins, pour extraction des moûts, fermentés ensuite à basse température contrôlée en cuve inox. fermentation malolactique partielle ou complète, selon la teneur en acidité du vin. Mise en bouteille après 6-8 mois. Prêt à boire 2 mois après la mie en bouteille.

### NOTES DE DEGUSTATION

Robe or vert. Aux arômes de fleurs blanches s'ajoute une minéralité typique. Nez séduisant et belle longueur en bouche.

### ACCORDS METS & VINS

Compagnon idéal des fruits de mer et autres crustacés.

**TEMPERATURE DE SERVICE** de 12 à 14 °C

**GARDE** 5 à 6 ans

### DOMAINE

*Fidèles à l'esprit de leurs fondateurs en 1821, Henri Collin et Louis Bourisset s'associent dès le début du XXème siècle à la tête de la maison éponyme. Véritable pionnier dans bien des domaines, vinificateur du domaine historique des Hospices de Romanèche Thorins, la maison Collin Bourisset n'a toujours eu qu'un seul but : extraire des plus beaux coteaux les meilleurs vins du Beaujolais et de la Bourgogne.*

