

# MÂCON-CHARDONNAY

Appellation d'Origine Protégée

## REGION

France / Bourgogne / Mâconnais

**CEPAGE** Chardonnay

## SOL

Sols marneux et Argilo-siliceux d'âge jurassique.

## 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. Elevage sur lies fines. Mise en bouteille au bout de 8 mois.

## NOTES DE DEGUSTATION

Robe or vert. Bouquet de bois frais, de fleurs blanches et de fruits juste mûrs, très généreux en bouche, bien équilibré et d'une bonne longueur.

## ACCORDS METS & VINS

A l'apéritif avec des tapas et des olives, du poulet à la crème, risotto, de l'emmental.

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

**GARDE** 2 à 5 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.*

