



Mâcon-Fuissé A.O.P. Les Monts

- Couleur :** Blanc
- Cépage :** Chardonnay 100 %
- Surface :** 38 hectares déclarés en Mâcon-Fuissé.
- Exposition :** Commune de Fuissé (Mâconnais). Exposition Est et Sud-Est, vignes en coteaux.
- Sol :** Argilo-calcaire
- Vinification :** Vendanges manuelles et à la machine. Foulage et pressurage des raisins, pour extraction des moûts, fermentés ensuite à basse température contrôlée en cuves 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 mise en bouteille.
- Dégustation :** Robe or vert. Aux arômes de fleurs blanches s'ajoute une minéralité typique. Compagnon idéal des fruits de mer et autres crustacés, c'est un vin à découvrir.

