



CHARLES PÈRE & FILLE

## MACON-VILLAGES

### VIGNOBLE

Age moyen : 25/30 ans

Cépage : Chardonnay

Sol : Sols argilo-calcaire. Orientation quasi-générale Sud- Sud-Est.

Vignobles situés en coteaux et composés de plateaux.

### VINIFICATION

Pressurage en douceur sur un programme long.

Élevage en fut de chêne français pendant 10 à 12 mois.

### DEGUSTATION

**Robe** : jaune doré, claire et limpide

**Nez** : arômes floraux et fruités mêlés (notes de noisette, de miel, d'acacia et d'agrumes)

**Bouche** : vin fruité, très flatteur. Il se veut être le vin représentatif de ce qu'est un Mâcon-Villages "classique" et allie fruité, finesse et fraîcheur.

### TEMPERATURE DE SERVICE

12°C

### ACCORDS METS ET VINS

- Apéritifs, feuilletés, petits fours
- Poissons, cuisses de grenouilles, escargots
- Volailles, andouillette

