

MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



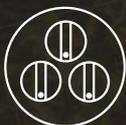
L'Appellation Régionale Mâcon est uniquement dédiée aux vins blancs. La zone est principalement située près de la ville de Mâcon et près des appellations bien connues Saint-Véran et Pouilly. Les vins de Mâcon Villages font partie de la sous-région de Bourgogne appelée le Maconnais située au sud de la Bourgogne.



Chardonnay



Vendanges manuelles.
Vinification sous température contrôlée. Utilisation d'un pressoir pneumatique et débourbage des moûts en cuves inox.



Maturation
en cuves inox
pendant 8 mois
dans nos caves.



Principalement composé
d'argile et de marnes calcaires.

DÉGUSTATION

Ce Mâcon Villages propose un nez charmant, exprimant des fleurs blanches et des notes fruitées. Quelques arômes intéressants d'agrumes contribuent à un goût très rafraîchissant. La bouche est ronde et délicate avec un équilibre parfait.



À boire maintenant ou à garder 2 ou 3 ans.
Température de service : 13°C.



Tous les poissons grillés, les coquillages et crustacés, mais aussi la charcuterie sont recommandés pour ce vin qui aura aussi la délicatesse d'être un bel apéritif apprécié de tous.