

Région	Bourgogne
Appellation	Mâcon-Vinzelles
Producteur	Cave des Grands Crus Blancs
Contenance	75cl
Cépages	Chardonnay
Temp. de service	11 à 13°
Durée de garde	3 ans
Accords avec familles de plats	APERITIF FRUITS DE MER LEGUMES POISSON VOLAILLES

Commentaire de dégustation

Or pâle brillant. Très intense au nez sur des arômes de fruits tels que la pêche, la poire et l'abricot. Vin rond en bouche, sec, mais bien fruité sur des notes de fruits à chair blanche et de fruits exotiques. Idéal avec des truites grillées ou de la friture.

