

Région	Bourgogne
Appellation	Mâcon-Loché
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 POISSON

Commentaire de dégustation

Or soutenu avec des reflets verts brillants. Fleurs blanches au nez, acacia, pêche, citron et coing. La bouche est complexe, équilibrée, toute en finesse. Sa minéralité est présente dès sa mise en bouche. Les notes de fleurs blanches, puis d'agrumes apparaissent alors. Il se déguste à l'apéritif ou sur des fruits de mer, des poissons grillés, des risottos.

