

COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821

MÂCON-CHARDONNAY

Appellation d'Origine Protégée

Sans Soufre Ajouté

REGION

France / Bourgogne / Mâconnais

CEPAGE Chardonnay

SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION & ELEVAGE

Fouillage et pressurage des raisins pour extraction des moûts, fermentés ensuite à basse température contrôlée en cuve inox. Fermentation malolactique partielle ou complète, selon la teneur en acidité du vin. Passage en fûts pendant 6 mois. Mise en bouteille au bout de 8 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe or vert. Bouquet de bois frais, de fleurs blanches et de fruits juste mûrs, très généreux en bouche, bien équilibré et d'une bonne longueur.

ACCORDS METS & VINS

Servir avec des grenouilles ou un poulet à la crème.

TEMPERATURE DE SERVICE 12-13 °C

GARDE 2 à 3 ans

DOMAINE

Près de 10 ans d'expérience dans la vinification de vin "Nature" Sans Soufre Ajouté. Notre savoir-faire est reconnu par les professionnels. La culture de nos vignes et nos méthodes de vinification résultent d'une réelle démarche environnementale.

