

MACON VILLAGE BLC Dom de La VERPAILLE " 2018 75 cl

Le nez est floral , fin , sur des notes de fleurs blanches, de pêche, la bouche est ronde avec une belle tension en fin de bouche pour équilibrer le p



Référence : 435001

Prix : 13.95 €

Descriptif :

MACON VILLAGE BLC Dom de La VERPAILLE 2018 75 cl

C'est un domaine familial passionné issue de la 5e génération qui veut faire partager leur passion situé au coeur du Cru Viré-Clessé. Tout naturellement depuis 2009 le domaine est certifié en Agriculture biologique .Une recherche quasi permanente sur la recherche de sols équilibrés et vivants, gestion d'éco système, avec un travail en cave simple afin de révéler l'expression du terroir , l'authenticité du millésime.

notes de dégustation :

Sa robe est de couleur or pâle, avec des reflets dorés. Le nez est floral , fin , sur des notes de fleurs blanches, de pêche, la bouche est ronde avec une belle tension en fin de bouche pour équilibrer le palais.

cépage : 100 % chardonnay, vignes de 75 ans, sur 1.87 ha, lieu dit Longchamp, sur sol argilo calcaire, fermentation lente et naturelle grâce aux levures indigènes. Pas de chaptalisation.. élevage : Sur lies fines durant 9 à 12 mois..

accords : avocat crevettes, oeuf mimosas, pain de poisson, blanquette de veau, poisson de rivière sauce nantua, quenelle de brochet, fromage de chèvre

T°: 8 - 10°C

G: 2020

[Lien vers la fiche du produit](#)