

# A.O.P. MAÇON VILLAGES

## NICOLAS LEMAITRE SELECTIONS



**CÉPAGE** 100 % Chardonnay

### TERROIR

Sol : Argilo-calcaire

Altitude : 220 mètres

Vignes âgées de plus de 20 ans en moyenne

Exposition sud-est

### VINIFICATION

Vendanges mécaniques.

Pressurage pneumatique des vendanges.

Vinification en cuves inox thermo-régulées

(température constante basse pendant la vinification, entre 15 et 16 °C).

**TENEUR EN ALCOOL** 13 % vol.



### NOTES DE DÉGUSTATION



Robe jaune doré aux reflets argentés.



Arômes de genêt, de rose blanche, d'acacia, de fougère, de citronnelle et d'agrumes.

En bouche, des notes de pin et de fenouil apparaissent en finale. La vinification en cuve permet de conserver la fraîcheur et le caractère très aromatique du vin.

### ACCORDS METS ET VINS

Risottos crémeux, volailles et poissons en sauce.

**Potentiel de garde** : 5 à 7 ans.

**Température de service** : 10° à 12°C.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bourgogne 750 ml.

Bouchon naturel.

Carton de 12 bouteilles.

 Bourgogne  
select MAISON DE VINS

PONTANEVAUX - 1699 D906  
F.71570 LA CHAPELLE DE GUINCHAY