

DORMY



Mâcon Villages 'Héritage'

Cépage : Chardonnay

Origine : Mâconnais, Bourgogne

Age du vignoble : 40-50 ans

Mode de culture : Agriculture biologique

Vinification : traditionnelle en cuve inox, élevage 8-10 mois sur lies fines

Potentiel de garde : A boire de suite ou à garder

Degré alcoolique : 13°

Température de service : Entre 11°C et 14°C

Description

Appellation régionale du Mâconnais, le Mâcon-Villages, s'étend sur un vaste territoire au sein des monts du Mâconnais bordés par la Saône et la Grosne. Les monts du Mâconnais forment un ensemble de coteaux séparés par des failles parallèles et orientés Nord/Nord-Est ou Sud/Sud-Ouest, ceux-ci sont favorables à la vigne. Le Mâcon-Villages de Dormy est issu de l'extrême Sud de l'appellation, zone considérée comme les coteaux les plus qualitatifs.

Notes de Dégustation

Robe jaune vert, ce Mâcon-Villages est frais, gouleyant, fruité, et rond. Des notes de fleurs blanches, verveine et d'agrumes (pamplemousse) sont présentes au nez et caractéristiques du Chardonnay. Des nuances de pin, de coing, de fenouil peuvent apparaître en fin de bouche ainsi qu'une belle salinité.

Accords Mets et Vin

Apéritif : Olives, tapenades, rillettes, feuilletés aux fruits de mer

Entrées : Jambon persillé, terrine d'écrevisses, soufflé à l'emmental, assiette de charcuterie

Plats : Quenelles de brochet, poulet de Bresse à la crème, andouillette, poisson de rivière

Fromages : fromages de chèvre, mâconnais, lingot de Fayolle

Un Mâcon-Villages plaisant à boire dès sa jeunesse