



LES VINS

Luzy-Macarez

GRAND VIN DE BOURGOGNE



MÂCON-VILLAGES

Montessard

Cultivés sur les coteaux argilo-calcaires du Monsard, un des coteaux du Mâconnais, les raisins bénéficient de conditions de maturation lente avec une belle expression aromatique en final.



Les raisins sont pressés juste après la récolte et le jus est ensuite refroidi et clarifié avant d'être transféré dans une cuve en acier inoxydable pour une fermentation et un élevage de 8 mois.



Résultat d'un mariage réussi entre le fruit d'un travail rigoureux de la vigne et une vinification moderne et pointue. Sur ce millésime, ce vin développe un bel accent de fraîcheur avec des notes de beurre frais, d'amandes, d'agrumes et de poire. La bouche est bien équilibrée avec une belle structure, et laisse une agréable finale alléchante. A boire dans les 3 ans.



Parfait à l'apéritif, avec du poisson ou un plateau de fruits de mer et une bande de copains !

100% CHARDONNAY