

Domaine SANGOUARD



VIN MÂCON-VERZÉ "Les Chênes"



CÉPAGES

100 % Chardonnay

Sols argilo-calcaires, exposition Sud Ouest

Récolte en bioprotection, vinification traditionnelle et élevage en cuve avec gestion des températures.



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle brillante. Nez expressif sur les fruits blancs, les agrumes et les fleurs blanches. Bouche fraîche et équilibrée, belle vivacité, finale nette et élégante.



ACCORD METS VINS

Agréable à l'apéritif ou en repas sur des poissons grillés, fruits de mer, charcuteries fines, fromages de chèvre.



TEMPÉRATURE

À servir entre 10° et 12°C



GARDE

A consommer dans les 3 ans