



SANGOUARD-CHÉNÉ

ESPRIT DE FAMILLE



VIN

MÂCON

CHARNAY-LÈS-MÂCON

---



CÉPAGES

100 % Chardonnay

Le vignoble de Mâcon Charnay-Lès-Mâcon implanté sur les dernières hauteurs du long chaînon montagneux, bénéficie d'un climat très méridional, orienté sud, sud-est sur des sols argilo-calcaires.

Vinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures.

---



DÉGUSTATION

D'une robe brillante et de couleur or, ce vin à l'attaque franche et souple en bouche, laisse par sa structure harmonieuse, un final délicat et suave.

---



ACCORD METS VINS

Il accompagnera des crustacés, une friture de poisson, et s'accordera à des escargots de Bourgogne, un poulet de Bresse, et sur des fromages de chèvre ou du Saint-Nectaire.

---



TEMPÉRATURE

À servir entre 10° et 12°C



GARDE

À consommer dans les 3 ans

