



SANGOUARD-CHÉNÉ

ESPRIT DE FAMILLE



VIN

MÂCON-IGÉ



CÉPAGES

100 % Chardonnay

Le vignoble d'Igé offre un bon compromis climatique entre influences méridionales et fraîcheur des hauteurs du Mâconnais sur des sols rendzines et bruns calcaires.

Vinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures.



DÉGUSTATION

D'une belle robe or et brillante, ce vin fruité et gourmand laisse apparaître des arômes de fruits jaunes et une bouche légèrement citronnée, d'une attaque franche et spontanée, il joue sur la finesse et la souplesse avec un final délicat et suave.



ACCORD METS VINS

Il sera parfait à l'apéritif et s'accordera parfaitement avec une salade composée, une volaille ou un veau en sauce ainsi qu'un poisson grillé, sur des sushis et des fromages de chèvre ou du Comté.



TEMPÉRATURE

À servir entre 10° et 12°C



GARDE

À consommer dans les 3 ans

