



# MARGOT SANGOUARD

## ALLIANCE DE FAMILLE



VIN

## MÂCON-LA ROCHE VINEUSE



CÉPAGES

100 % Chardonnay

Le Mâcon blanc de La Roche Vineuse bénéficie d'un climat tempéré sur des sols argilo-calcaires. Les vignes sont cultivées sur des coteaux exposés au sud et à l'est, offrant un ensoleillement optimal pour la maturation des raisins.

Vinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures.



DÉGUSTATION

D'une belle robe aux reflets dorés, ce vin révèle des arômes de fruits exotiques et des notes florales. Sa bouche ronde et fruitée apporte en bouche un bel équilibre et une finale saline.



ACCORD METS VINS

Il s'appréciera à l'apéritif, accompagnera des salades composées, des poissons grillés et s'accordera aux viandes blanches comme le veau et la volaille en crème.



TEMPÉRATURE

À servir entre 10° et 12°C



GARDE

À consommer dans les 3 ans

