



MARGOT SANGOUARD

ALLIANCE DE FAMILLE



VIN

MÂCON-MILLY-LAMARTINE



CÉPAGES

100 % Chardonnay

Les Mâcons blanc de Milly-Lamartine occupe les derniers versants ouest du Maconnais sur des sols argilo-calcaires caillouteux.

Vinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures.



DÉGUSTATION

D'une belle robe aux reflets dorés, ce vin se révèle sur des notes d'agrumes, d'acacias et de fruits à chair jaune. La bouche riche, ronde et très persistante, fait preuve d'une grande générosité et d'une belle vivacité.



ACCORD METS VINS

Il s'appréciera à l'apéritif et accompagnera également des crustacés et des poissons. Il s'accordera aux viandes blanches comme le veau et la volaille en crème et sur des fromages de chèvre.



TEMPÉRATURE

À servir entre 10° et 12°C



GARDE

À consommer dans les 3 ans

