



SANGOUARD-CHÉNÉ

ESPRIT 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