



SANGOUARD-CHÉNÉ

ESPRIT DE FAMILLE



VIN

MÂCON-PÉRONNE



CÉPAGES

100 % Chardonnay

Le vignoble de Mâcon-Péronne se répartit autour de la petite rivière le Bicheron au Nord de Mâcon sur des sols d'argiles à silex et silicieux.

Vinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures.



DÉGUSTATION

D'une belle robe or aux reflets verts, ce vin d'une souplesse et d'une rondeur en bouche révèle un bel équilibre avec une bonne persistance.



ACCORD METS VINS

Il sera parfait pour un apéritif mais accompagnera aussi bien des crustacés et des poissons. Il s'accordera avec un jambon persillé, du veau ou de la volaille en sauce, et sur des fromages de chèvre ou du Comté.



TEMPÉRATURE

À servir entre 10° et 12°C



GARDE

À consommer dans les 3 ans