



# MARGOT SANGOUARD

ALLIANCE DE FAMILLE



VIN

## MÂCON-VERZÉ



### CÉPAGES

100 % Chardonnay

Le nom de Mâcon suivi de Verzé désigne les vins blancs issus de l'aire délimitée à l'intérieur du seul village de Verzé. Son terroir se situe autour d'un site gallo-romain traversé par le ruisseau Talenchant, dont les sols présentent une alternance de calcaires massifs et de marnes tendres.

Vinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures.



### DÉGUSTATION

D'une belle robe or brillante, ce vin présente au nez une richesse aromatique sans exubérance. Son intensité olfactive, appréciable, s'oriente sur des notes d'agrumes et fleurs blanches. En bouche, sa fine minéralité lui confère un profil très droit et spontané, tout en gourmandise sur un final délicat.



### ACCORD METS VINS

Il sera parfait à l'apéritif sur des verrines et s'accordera de risottos crémeux, de fruits de mer à la plancha, de poissons grillés, de traditionnels escargots de Bourgogne, de poulet à la crème et de fromages de chèvre ou du Comté.



### TEMPÉRATURE

À servir entre 10° et 12°C



### GARDE

À consommer dans les 3 ans

