



SANGOUARD-CHÉNÉ

ESPRIT DE FAMILLE



VIN

MÂCON-VILLAGES CHARDONNAY



CÉPAGES

100 % Chardonnay

Les monts du Mâconnais offrent un paysage magistral où la vigne part à l'assaut de vallées et de vallons chargés d'histoire et bordés par la Saône et la Grosne. Dans ce cadre rêvé, le chardonnay s'exprime de la plus belle des manières pour notre plus grand plaisir.

Vinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures.



DÉGUSTATION

D'une belle robe or et brillante, ce vin fruité et floral, vif et frais, se révèle en bouche avec une belle minéralité formant un ensemble raffiné et élégant.



ACCORD METS VINS

Il sera parfait à l'apéritif et s'accordera parfaitement avec une salade composée, des pâtés en croute, du jambon persillé, une volaille en sauce, des poissons grillés, des sushis et des fromages à pâte pressée.



TEMPÉRATURE

À servir entre 10° et 12°C



GARDE

À consommer
dans les 3 ans