

MÂCON-VILLAGES

BORGONHA · FRANÇA

Notas florais e frutadas, com algumas nuances de limão, menta e madeira. Um vinho flexível e encantador com sabores exóticos e até picantes e uma bela mineralidade. Os Mácon-Villages são leves, alegres, charmosos e frescos. Eles seduzem por sua espontaneidade e ternura.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

CLASSIFICAÇÃO

AOC Macon Village

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2021

SOLO

Uma denominação regional do Mâconnais, cultivada em 43 municípios dentro da denominação Mácon-Villages, que se estende por 3.050 hectares. São predominantemente argilo-calcários, com influência de calcário jurássico.

TEOR

ALCOÓLICO

12,5%

SERVIÇO

10°C a 12°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Perfeito como vinho de "aperitivo", com petiscos salgados como batatas chips, crackers, amendoins e azeitonas. Este vinho agradável também é um ótimo acompanhamento para aves ou vitela ao molho cremoso, risoto cremoso com carne.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Colheita selecionada;
- ◆ Vinificação em cubas de inox com controle de temperatura, preservando o frescor da Chardonnay;
- ◆ Parte do vinho estagia 6 meses em barricas de carvalho;

NOTAS DE PROVA

Cor: Dourado pálido com tons esverdeados, brilhante e límpido.

Aromas: Aromas florais e frutados, com notas de frutas cítricas, hortelã e madressilva. Notas exóticas, até levemente especiadas.

Sabor: Bem equilibrado. As notas dominantes lembram capim e flores. Em geral, os vinhos Mácon-Villages são secos, leves, vivos, charmosos e frescos. Sua espontaneidade e leveza os tornam muito sedutores.