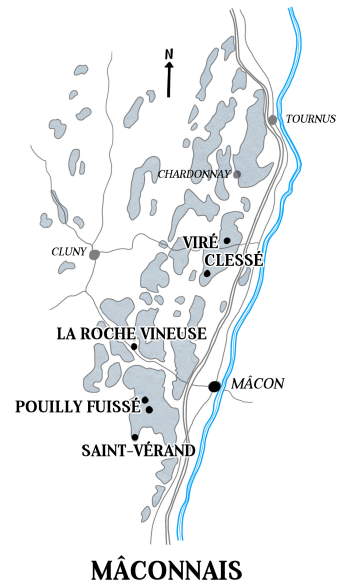


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Mâcon

Mâcon Villages 2007



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Aire de production située entre Mâcon, Lugny et Tournus. Sud de la Bourgogne

Le Millésime 2007 : Après un printemps très précoce, suivi d'un début d'été en demi-teinte, un soleil généreux s'est installé durablement fin Août accompagné d'un vent du Nord frais favorisant ainsi la concentration des raisins. La vendange s'est déroulée en plein été indien dans la deuxième quinzaine de Septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Un tri sélectif et un élevage méticuleux ont permis de produire des vins blancs bien équilibrés, d'une grande pureté aromatique sur une belle acidité.

Dégustation : Couleur jaune très pâle. Fragrances florales très fraîches sur une note légèrement minérale. Vin bien équilibré. Belle minéralité. Fin de bouche rafraîchissante

Accords mets et vins : Charcuteries, poissons et toute une gamme de fromages doux.