



MACON-VILLAGES

- Herkomst: France Bourgogne Macon Villages AOC – R. Sarnet
Bedruiving: 100% Chardonnay
Terroir: wijngaarden gelegen in Maconnais-regio: tussen Côte d'Or en Beaujolais
Vinificatie: thermogestuurde in inox cuves, korte vatlagering
Kleur: briljant, licht goudgeel, schitterende spiegel
Neus: licht fruitig: oogstappel; bloemig: lentebloesems, hyacint, viooltjes; botertoets, nootjes, hazelnoot, brioches, aanzet van gedroogd fruit en herfstgeuren; fijne elegante houttoets
Smaak: frisse soepel aanzet; harmonieus samenspel tussen aciditeit en moelleux in de middenfase; afdronk mondvul hoewel mooi fris
Retronasaal: oogstappeltjes en boter-impressie
Afdronk: 5-6 sec
Serveren bij: visgerechten met lichte saus, schaaldieren oa. coquilles, wit vlees-gerechten vb. fazant 'fine champagne', warme voorgerechten vb. salade lauwe foie gras, met spekjes, bij rijkere salade vb. salade 'mare & monte' met nootjes
Serveren aan: 10 à 12°C (= lichtjes fris)
Bewaartijd: vanaf nu te drinken, kan nog 3-4 jr worden bewaard

- ➔ Typische frisse chardonnay 'on dit chardonné'
- ➔ met mooie -geen te zware- stuctuur, elegant door samenspel aciditeit en moelleux