

MÂCON FUISSÉ

Vers Chânes

Sébastien Giroux

Raffiné & Equilibré

Vinification : titre de la page

Pressurage lent, fermentation en levures indigènes

Elevage en cuve inox sur lies fines pendant 20 mois, filtration légères

COULEUR / TYPE

Blanc

ACCORDS METS ET VINS

Viandes blanches, volailles, plats exotiques, poissons grillés, légumes, desserts aux fruits, tartes, pâtes pressées non-cuites, fromages de chèvres.

POTENTIEL DE GARDE

Jusqu'à 3 ans dans de bonnes conditions

MARCHÉ(S)

France

PRODUIT PAR

Sébastien Giroux

