PIERRE VESSIGAUD

MÂCON-FUISSÉ

Les Tâches

Expressif et riche

Sols rocheux, calcaires
Age des vignes : 35 ans
Atitude 350 m

100% Chardonnay
Vendanges manuelles

Pressurage en grappe entières
Vinifié et élevé en fût de chêne de 5 à 10 ans pendant 12 mois,
puis 6 mois en cuve inox.

Volailles, poissons en sauce, crustacés, fromages affinés et crémeux

Poultry, fish in sauce, shellfish, aged and creamy cheese

Degrés alcool : 13,5%
A déguster 12-13°C

Alcohol content : 13.5%

Potentiel de garde Jusqu'à 10 ans

Storage potential 10 years

Fruité | Fruity	■■□
Structure | Structure	■■□
Fraîcheur | Freshness	■■■
Boisé | Woody	□□□

ZA Les Treilles - 134 Rue des Artisans
69430 Quincié-en-Beaujolais - France

04 74 69 53 82 - contact@terroirs-originels.com
www.terroirs-originels.com

TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS-MÂCONNAIS-BOURGOGNE