

MÂCON-VILLAGES BIO

Vieilles Vignes

Baptiste & Estelle Philippe

COULEUR / TYPE

Blanc

ORIGINE DE LA CUVÉE

Frais et persistant

Ce chardonnay est issu d'une vigne plus que centenaire. D'ailleurs c'était déjà des vieilles vignes pour la grand-mère de Baptiste. Nous avons fait le choix de sélectionner des pieds avec la chambre d'agriculture pour faire nous même nos greffes (sélection massale) et ainsi préserver la particularité de cette vigne, qui a d'ailleurs un léger goût muscaté. Il est récolté à pleine maturité et vinifié dans le respect du terroir que nous avons préservé par notre travail quotidien en agriculture biologique.

ACCORDS METS ET VINS

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

Température de service entre 9° et 11°

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

MARCHÉ(S)

Export

PRODUIT PAR

Domaine de la Verpaille

