



BLASON DE BOURGOGNE

FAMILLE DE VIGNERONS

BLASON DE BOURGOGNE est une gamme d'appellations authentiques, issue d'une diversité de terroirs propres à la Bourgogne. Chaque cuvée a été pensée par notre maître de chai qui a sélectionné les raisins et a veillé à en extraire le meilleur.

MÂCON-VILLAGES

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CHARDONNAY

VIN DE BOURGOGNE

« *Savoureux et Ciselé* »

❖ TERROIR

Les monts du Mâconnais forment un ensemble de coteaux séparés par des failles parallèles et orientés nord/nord-est ou sud/sud-est. Le vignoble est implanté, sur des sols calciques ou calcaires, argileux ou sableux, souvent mêlés à des « chailles » ou galets de grès.

❖ CÉPAGE

Chardonnay.

❖ VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification : Pressurage pneumatique. Débourage. Fermentation alcoolique à basse température. Pilotage de la fermentation malolactique. Élevage en cuve inox.

❖ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe or pâle au reflets or blanc. Un nez intense et suave de fleurs d'acacias. D'une belle constitution, la bouche aux arômes d'abricot et aux notes minérales est séduisante.

❖ ACCORD METS ET VIN

À boire à l'apéritif ou avec du poulet grillé, du veau en sauce, du risotto, des poissons grillés ou des fromages de chèvre.

Température de Service : 10°C à 12°C.



Mis en bouteille à la propriété

www.blason.com