

Caves de la Chaume

PRÉSENTATION



Mâcon-Villages

Pressurage pneumatique, puis débourbage du moût à froid. Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox.

Elevage : En cuves inox sur lies fines.

Dégustation :

Ce vin présente une belle robe jaune pâle aux reflets dorés. Le nez révèle des arômes gourmands de fruits à chair blanche, tels que la poire et la pêche, accompagnés de subtiles notes florales. En bouche, il se distingue par sa fraîcheur, son équilibre et sa rondeur, offrant une finale élégante et légèrement minérale.

Accords :

Ce vin se marie parfaitement avec des poissons grillés, des fruits de mer, des volailles en sauce légère, ou encore des plats à base de légumes grillés.