

Caves de la Chaume

PRÉSENTATION



Pouilly-Vinzelles

Le Pouilly-Vinzelles est une petite appellation du Mâconnais (Bourgogne), produisant uniquement des vins blancs secs à base de Chardonnay sur environ 50 ha.

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

Elevage : En cuves inox sur lies fines 9 à 12 mois.

Dégustation :

Robe or pâle, nez frais sur fleurs blanches, agrumes et pêche. Bouche vive et minérale, avec une belle rondeur et une finale légèrement saline.

Accords :

Ce vin est idéal avec des huîtres, carpaccio de Saint-Jacques, poisson grillé ou volaille crémée. Sublime aussi un comté jeune ou un chèvre frais.