



LE CHAI DE LA LOUVE

Mâcon Péronne

Sans sulfites, Blanc, 2019

VIGNES

SITUATION

Sol argilo-calcaire situé à une altitude moyenne de 350m

A LA VIGNE

Vigne de 50 ans avec un faible rendement.

Superficie du vignoble : 0.35 ha - **Age moyen des vignes**: 50 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Un grand soin a été porté à la qualité de la vendange et à l'élevage afin d'éviter toute oxydation et attaque de micro-organismes.

Elevage en cuves inox sur lies fines.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

Robe : Jaune pâle et limpide

Nez : Net et léger, notes florales de lilas et de fleurs blanches, agrumes citronnés

Bouche : Sec, acidité moyenne, notes de citron vert, finale persistante et rafraîchissante

Une expression typique des vins du Mâconnais, tout en légèreté et avec une grande pureté des arômes

A déguster sur des crustacés ou poissons mais également sur un fromage de chèvre

Potentiel de garde : 2 à 3 ans - **Service** : Entre 10°C et 12°C

Le Chai de la Louve est un domaine viticole situé en Bourgogne, à Azé dans le Mâconnais.

Florian et Bastien, deux frères associés et passionnés, vous invitent à découvrir les cuvées Mâcon Péronne sans sulfites, Mâcon Village et un Bourgogne rouge qui reflètent un riche terroir, là où la nature s'exprime pleinement dans leurs vins. Ces valeurs terriennes et ce respect du vivant se traduisent dans les pratiques culturelles de la vigne et s'inscrivent dans une démarche de Haute Valeur Environnementale.