

LE CHAI DE LA LOUVE

Mâcon Villages

Chardonnay, Blanc, 2019



VIGNES

SITUATION

Vignes Chardonnay exposées sud-est sur sol argilo-calcaires à 300 m d'altitude.

A LA VIGNE

Type de viticulture : Haute Valeur Environnementale

Superficie du vignoble : 0.5 ha - **Age moyen des vignes**: Plus de 30 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Méthode traditionnelle.

Élevage en cuves inox dont une infime partie - 5% - sur lies fines en fût de chêne pendant 6 mois.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

Robe : Jaune citron avec des reflets dorés.

Nez : Vif, expressif, notes citronnées et fleurs blanches.

Bouche : Sec, frais, arôme citron et délicate note florale. Le très léger élevage en fût de chêne lui apporte harmonie, souplesse et longueur en bouche.

A déguster en accompagnement de crudités, poissons, fruits de mer .

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.