



Mâcon Villages

Composición:	100 % Chardonnay
Procedencia:	Le Mâconnais
Temperatura de servicio:	11° C.

La zona de Mâcon esta localizada en la parte sur de Borgoña, cerca de Pouilly Fuissé.

El suelo compuesto de arcilla y caliza de la era Jurásica son muy apropiados para la cultura de la uva Chardonnay.

El jugo de la uva se fermenta en cubas de acero inoxidable a baja temperatura. El vino será embotellado en la primavera siguiente a la vendimia.

El Mâcon Villages es un vino floral y afrutado con tonos claros y brillantes. Es fresco, limpio, de poca acidez. Su final en boca es muy placentero.

Es el compañero ideal para platillos elaborados con pescados, carnes frías, embutidos o simplemente como aperitivo.

Este vino debe de tomarse joven, su apogeo llega después de 1 o 2 años en botella.