BOURGOGNE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Mâcon Villages

Bel Air

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT

Cépages et terroir : 100% Chardonnay, récolté à maturité sur parcelles argilo-calcaires.

Vinification : bourguignonne traditionnelle entre 6 à 9 jours avec contrôle de la température afin de conserver la plupart des arômes.

Dégustation : Robe jaune vif avec de jolis reflets verts. Nez expressif dominé par des notes d'agrumes avec des parfums délicats de poire. Bien équilibré avec des notes minérales et une belle acidité adoucie par une finale fruitée longue durée.

Accompagnement : A déguster avec terrines et charcuteries, plats de pâtes et fromages à pâte molle et bien sûr à l'apéritif. Accompagne bien une sauce César, une poularde braisée et du fromage.

Servir à : servir frais à 12 – 14 °C

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)
BOUTEILLE 75cl	3 436 730 026 213	1.24	82 x 82 x 300
CARTON		8	495 x 305 x 105

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

TSO – TERROIR SUD OUEST – 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE – 24500 EYMET
SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 – CODE NAF : 4634 Z – N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 – TVA INTRA : FR 90 434 581 948
TEL. +33(0)5 53 74 38 37 – FAX +33(0)5 53 74 35 59 – Email : contact@vins-tso.com – Site : www.vins-tso.com