

**ORIGINE :**

Mâconnais, France

CEPAGE :

Chardonnay

ÂGE DE LA VIGNE :

Vignes cinquantenaires

SOL :

Argilo-calcaire

FERMENTATION :

Vendangé uniquement à la main, après un pressurage modéré, afin de n'extraire que le meilleur jus du raisin, les moûts sont débouffés puis logés 1/3 en barriques et 2/3 en cuves inox. Les fermentations très longues de plus de 6 mois, (issues de levures indigènes) confèrent à ce vin un gras et une structure étonnante.

MÂCON VILLAGES HOMMAGE À ANDRÉ TRÉNEL

VIN ISSUS DE RAISINS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Médaille de Bronze pour le millésime 2006 - Decanter 2008

SITUATION

Le MÂCON VILLAGES « Hommage à André TRENEL » est issu d'un vignoble de la Bourgogne sud, convertie en agriculture biologique depuis deux générations. Les vignes, tournées vers l'est, sont situées sur des coteaux argilo-calcaires. Une récolte maîtrisée limitée à 35 Hl / ha.

DÉGUSTATION

Paré d'une belle robe brillante or pâle, il surprend au nez par des arômes de miel associés aux fleurs blanches (acacia, aubépine). Ample et concentré, le palais séduit par son fruité, il supporte merveilleusement la légère touche boisée qui rappelle l'amande douce. Une touche de vivacité est apportée par des saveurs agrumes (mangue, orange sanguine) Harmonieux dans sa construction, il continuera de s'exprimer pleinement dans 2 à 4 ans.

CONSOMMATION ET SERVICE

Il sera servi entre 10 à 13°C. Il accompagnera de nobles poissons au four ou une côte de veau aux champignons.