MÂCON-VERZE

***Cépage**:Chardonnay.*

***Rendement et densités** : les rendements sont de 60hl à 68hl de l'hectare,il y a 7500 pieds de l'hectare.*

***Age de la vigne**:22ans à 70 ans*

***Terroir ,lieu dit** : Sols argilo limoneux sableux orientation sud est pente de 15 % à 25 % 250 altitude.*

***Mode de culture** : Traditionnel travail du sol sous les pieds de vignes ,entretien de la route un rang sur deux .Traitement phytosanitaire essentiellement souffre et cuivre 800g/ha plus algues marines.*

***Vendange** : manuelle et machine ramassage grappes entières .*

***Elevage** : vinification en cuves émailles ,élevage sur lies fines.*

***Dégustation** :*

Oeil : Robe brillante couleur or pâle.

Nez : Intense et mêle des notes de fruits secs et d'agrumes sur fond minéral .

Bouche:L'attaque est assez ronde;et se poursuit sur une sensation plus tendue et compacte.On trouve en final une note de zeste de pamplemousse et de poire.

***Accompagnement mets et vins**:langoustines grillées,charcuteries…,poêlée de Saint Jacques.*