

Mâcon Solutré-Pouilly

DOMAINE
DES 3 DAMES

MÂCON SOLUTRÉ-POUILLY



Région : Bourgogne

Cépage : 100 % Chardonnay

Terroir : Issu d'une parcelle nommée La Levée, située au pied de la Roche de Solutré, le sol est constitué d'argiles blanches profondes et d'éboulis calcaires.

Age des vignes : 40 ans

Vinification : fermentation en cuve inox par les levures indigènes.

Élevage : élevage de 11 mois en cuve inox sur lies, aucun collage (convient aux personnes vegans), et très légère filtration avant mise en bouteille (peut présenter un léger dépôt).

Dégustation :

- **Oeil** : limpide, couleur or clair
- **Nez** : arôme d'agrumes et de fleurs blanches
- **Bouche** : légère et fraîche

Service : à carafes de préférence, à servir entre 9° et 11°

Garde : potentiel de garde de 2 ans

Accords mets et vins : entrées à base de poisson, fromage de chèvre, à l'apéritif...

DOMAINE
DES 3 DAMES

Place Antoine Ducrost – 71960 Solutré-Pouilly
Tel : +33 6 83 73 78 53
domainedes3dames@gmail.com