

Région	<b>Bourgogne</b>
Appellation	<b>Mâcon-Vinzelles</b>
Producteur	<b>Cave des Grands Crus Blancs</b>
Contenance	<b>75cl</b>
Cépages	<b>Chardonnay</b>
Temp. de service	<b>11 à 13°</b>
Durée de garde	<b>3 ans</b>
Accords avec familles de plats	<p><b>APERITIF</b></p> <p><b>FRUITS DE MER</b></p> <p><b>LEGUMES</b></p> <p><b>POISSON</b></p> <p><b>VOLAILLES</b></p>

## Commentaire de dégustation

Or pâle brillant. Très intense au nez sur des arômes de fruits tels que la pêche, la poire et l'abricot. Vin rond en bouche, sec, mais bien fruité sur des notes de fruits à chair blanche et de fruits exotiques. Idéal avec des truites grillées ou de la friture.

