

MÂCON BLANC VILLAGES

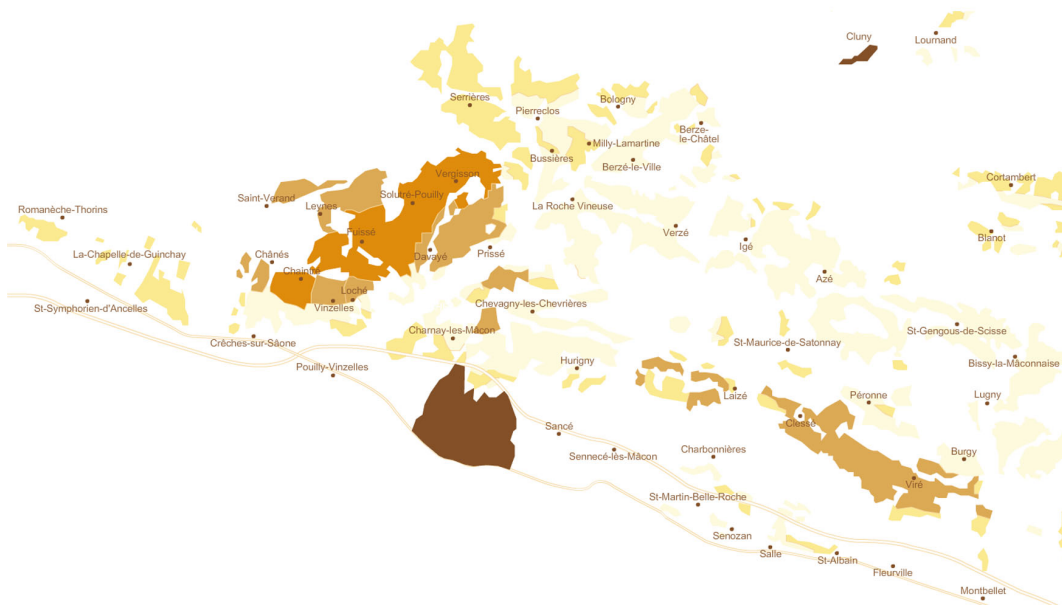


Mâconnais

Appellation Régionale

Blanc

100% Chardonnay



Situation

La région du Mâcon Villages se situe dans la partie la plus au sud de la Bourgogne à côté du Beaujolais. Cette appellation est la plus importante du Mâconnais représentant 2 500 ha de vignobles s'étalant sur 43 communes. L'ensemble de ces communes a le droit de produire du Mâcon Villages qui n'existe qu'en vin blanc.

Caractéristiques

Le Mâcon Villages est à 100% Chardonnay . Le sous-sol des Mâconnais, majoritairement composé de calcaire, est idéal pour ce cépage. Le Mâcon Villages de la Maison Louis Jadot est un assemblage issu des meilleures productions de cette région.

Vinification

Le Mâcon Villages est vinifié en cuves inox afin de préserver tout son fruit et toute sa fraîcheur .

Dégustation / Accords mets-vin

Facile à boire, c'est un vin vivace, plein de charme, fruité, avec quelques touches florales et même parfois de citron vert. Il peut être bu frais à l'apéritif.

Ce vin convient à tout type de cuisine : hors d'œuvre, volailles grillées, poissons grillés ou frits, mais aussi fromages de chèvre.

Conservation

Le Mâcon Blanc Villages agréable très jeune sera également très plaisant au bout de 5 ans s'il est conservé dans de bonnes conditions.