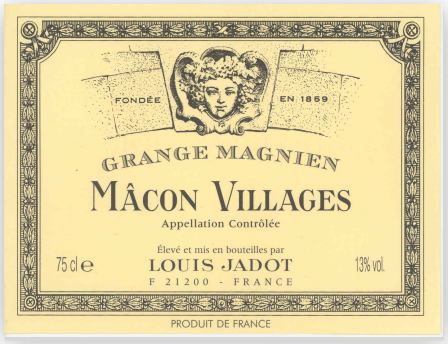
LOUIS JADOT

Mâcon Villages "Grange Magnien"

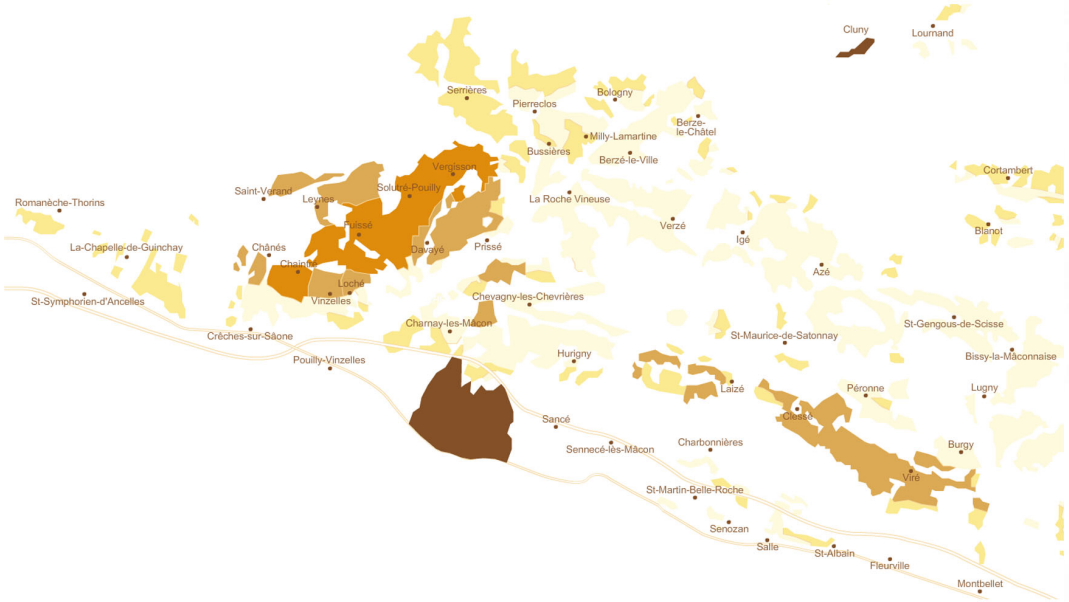


Mâconnais

Appellation Régionale

Blanc

100% chardonnay



Situation

La région d'appellation Mâcon Villages est située au sud de la Bourgogne, proche de la région du Beaujolais. Elle constitue l'aire de production la plus importante du Mâconnais avec environ 2.500 hectares de vignoble. 43 villages sont autorisés à produire du Mâcon Villages.

Caractéristiques

La Grange Magnien est située près de Viré et de Lugny, deux des villages les plus connus de cette région, surplombant la Saône.

Vinification

Les vins issus du cépage chardonnay sont vinifiés en cuves inox.

Dégustation / Accords mets-vin

C'est un vin blanc sec, facile à boire, fruité avec des arômes floraux. Il peut se déguster frais en apéritif également.
Il se marie parfaitement avec des hors d'oeuvres, des poissons grillés, de la charcuterie et bien sur avec les fromages de chèvre.

Conservation

Le Mâcon Villages peut être bu dans sa première jeunesse mais il peut facilement se conserver deux ou trois ans dans un lieu approprié.