



IMPORTATION
ÉPICURIENNE

Cave d'Azé Mâcon Azé

FRANCE • BOURGOGNE, AOC

CARACTÉRISTIQUES

CÉPAGE(S)

100% Chardonnay

FORMAT

750 ml

TAUX DE SUCRE

2 g/L

PRODUCTEUR

La Cave D'Azé

MILLÉSIME

2018

ALCOOL

12.5%

TYPE DE PRODUIT

Vin blanc



CODE SAQ
13594952

HISTOIRE

La Cave d'Azé est un producteur très qualitatif situé dans le Mâconnais au sud de la Bourgogne. Il est le principal producteur du terroir en Mâcon-Azé, un des deux plus beaux terroirs en Mâcon Villages. Le Mâcon-Azé met en valeur la noblesse du Chardonnay avec des notes d'amande, de miel et d'acacia. C'est un vin d'une grande concentration, gourmand avec une belle fraîcheur. C'est un vin qui saura se bonifier avec le temps possédant une bonne garde de 5 à 10 ans.

VINIFICATION

Vignes âgées en moyenne de 30 ans. Vinification traditionnelle, élevage sur lies fines en cuve inox thermorégulée pendant 1 an.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune avec des reflets or, limpide et brillante. Arômes francs et frais sur des notes de fruits blancs comme la poire et la pêche de vigne. La bouche est superbe, pure, ciselée sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Finale de belle longueur.