

LES VINS : BOURGOGNES – MÂCONNAIS

Domaine du Château de Vergisson

Mâcon-Solutré



Descriptif

Caractères du vin

Éléphants et pleins de charme, ces vins blancs offrent une robe allant de l'or pâle à l'or soutenu, avec des reflets verts. Différentes familles d'arômes composent le bouquet : notes minérales (silex), amande et noisette, agrumes (citron, pamplemousse, ananas), fruits blancs (pêche), tilleul et acacia, mie de pain, brioche au beurre, miel. Les terroirs présentent au palais certaines diversités. Sous des traits opulents, la structure est droite, favorisée par une bonne richesse naturelle. Finesse et distinction le caractérisent.

À ne pas confondre avec le Pouilly-Fumé des bords de la Loire.

Accord Mets & Vins

Blanc riche et complexe, il est marqué par une touche minérale qui convient très bien aux crustacés nobles, gambas, homards, langoustes, mais aussi au foie gras cuit. Son bel équilibre acidité-souplesse s'accorde aux viandes blanches, comme le veau et la volaille en sauce crémée, et bien évidemment aux fromages de chèvre. Sa puissance aromatique saura aussi s'harmoniser avec les plats exotiques épicés et très parfumés, tels que couscous et tajines de poisson, ou crevettes en sauce aigre douce. Les sushis supporteront parfaitement sa minéralité.

Cépage **Chardonnay**

Bouteille 75cl



Vin-Vinum

l'Exigence d'un bon vin

<https://bieres-vin-vinum.jimdo.com>

Ce document est la propriété de VIN-VINUM SAS. Reproduction interdite sans accord écrit