



FICHE TECHNIQUE - MÂCON VINZELLES « LES MORANDES »



Certification HVE niveau 3 depuis la récolte 2018

Appellation : Mâcon Vinzelles « Les Morandes »

Nature du sol : Argilos calcaire

Cépage : Chardonnay

Superficie : 2 Hectares

Âge moyen des vignes : 20 ans

Mode de vendange : Machine

Mode de vinification : cuves à basse température pour permettre de sortir les arômes fruités

Vinification sans soufre

Mode d'élevage : 8 mois sur lies

Dégustation : nez ouvert sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches, belle harmonie en bouche de l'acidité et du fruit. Vin bien équilibré.