

VIN DE BOURGOGNE



DOMAINE DE LA DENANTE

ROBERT & DAMIEN MARTIN

Les Gravières 71960 Davayé
Tél +33 (0)3 85 35 82 88 • Fax +33 (0)3 85 35 86 71
martin.denante@wanadoo.fr

Appellation : Macon Davayé

Couleur : Blanc

Millésime : 2021

Cépage : Chardonnay

Degré : 13%

Sols : argile avec un peu de Calcaire

Rendement : 68HL /HA

Vinification : En cuve Inox de manières traditionnelles

Elevage : sur lie fine pendant 6 à 7 mois

Dégustations

Très fruité, vif et peu acide, ce vin offre une robe dorée et un nez aux arômes fournis où se mêlent genêt, rose blanche, acacia, chèvrefeuille, fougère, verveine, citronnelle, agrumes (pamplemousse, mandarine)... Des nuances de pin, de coing et de fenouil se révèlent en fin de bouche. Un vin simple et frais à déguster entre amis.

Accord mets-vin :

Apprécié à l'apéritif pour sa belle allure vive, il s'accorde aussi avec les plats en sauce- volailles et veau à la crème, risottos à la viande ou au poisson, antipasti froids et ratatouilles, salades composées - grâce à son caractère polyvalent associant vivacité, rondeur, suavité et richesse aromatique.

Servir : entre 9-11°C

Conditionnement : Bouteille de 75 CL

