



P. FERRAUD & FILS



MACON-FUISSE

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS CUVÉE MARIE-JOSÈPHE FERRAUD



Region France / Bourgogne / Mâconnais

Cepage Chardonnay

Sol

Brun calcaire, siliceux

Notes de dégustation

Ce vin arbore une belle robe or jaune paille, reflets verdâtres, luisante et douce. Au nez, ses arômes suggèrent le genêt, la rose blanche, l'acacia, le chèvrefeuille, la fougère et les agrumes. En bouche, il s'agit d'un vin frais et gouleyant, sec mais tout de même fruité.

Accords mets & vins

Le Mâcon Fuissé "Cuvée Marie-Josèphe Ferraud" peut se boire à l'apéritif, cependant, son caractère polyvalent en fait un vin très facile à associer ; les volailles et le veau en sauce crémé le vénèrent l'hiver. En été, les poissons grillés, les antipastis froids et ratatouilles et les salades ne lui résistent pas.

Temperature de service En entrée entre 10 et 11°C et au repas entre 11 et 12 °C

Garde De 3 à 4 ans

Histoire

L'appellation Mâcon Fuissé est comme l'indique son nom, proche du majestueux Pouilly Fuissé. Les vignes sont mitoyennes et auraient pu à une époque (dans les années 50) être rattachées à cette prestigieuse appellation. Finalement cette appellation portera le nom de Mâcon Fuissé.

