



# P. FERRAUD & FILS



## MÂCON-VILLAGES

Appellation d'Origine Protégée

## P. FERRAUD & FILS LE CHAI DES PLATANES



**Region** France / Bourgogne / Mâconnais

**Cepage** Chardonnay

### Sol

Brun calcaire, siliceux

### Notes de dégustation

Ce vin arbore une belle robe or jaune paille, à 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

Ce Mâcon Villages "P. Ferraud & Fils" peut, bien sûr, se boire à l'apéritif. Cependant, son caractère polyvalent en fait un vin très facile à associer ; les volailles et veau en sauce crémée le vénèrent l'hiver. En été, les poisson grillés, les antipasti froids, la ratatouille et les salades ne lui résistent pas.

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

**Garde** De 2 à 3 ans.

### Histoire

L'appellation Mâcon Villages regroupe près de 26 communes. Elle est reconnue depuis 1937. Situés entre la côte Chalonnaise et la roche de Solutré, les monts du Mâconnais s'étendent sur environ 40 kilomètres. La vigne fut implantée dès l'époque gallo-romaine et connut un vif succès sous l'égide des abbayes de Cluny et de Tournus.

