



P. FERRAUD & FILS



MÂCON-FUISSÉ

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS CUVÉE MARIE-JOSÈPHE FERRAUD



Region France / Bourgogne / Mâconnais

Cepage Chardonnay

Sol

Brun calcaire et siliceux

Vinification & élevage

Traditionnelle

Notes de dégustation

Il arbore une belle robe or jaune paille avec des reflets luisants et doux. Au nez, ses arômes suggèrent le genêt, la rose blanche, l'acacia, le chèvrefeuille, la fougère et les agrumes. En bouche, c'est à la fois un vin frais et gouleyant, fruité et sec.

Accords mets & vins

Le Mâcon-Fuissé "Cuvée Marie-Josèphe Ferraud" s'apprécie à l'apéritif. Il est très facile à associer: volailles et veau en sauce l'hiver; poissons grillés, anitpastis froids, ratatouilles et salades en été.

Temperature de service 10 à 12 °C

Garde 3 à 4 ans

Histoire

L'appellation Mâcon-Fuissé est, comme son nom l'indique, proche du majestueux Pouilly-Fuissé. Les vignes sont mitoyennes et auraient pu à une époque (dans les années 50) être rattachées à une seule et même appellation.

