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

Vinification & elevage

Traditionnal

Notes de degustation

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 10 à 12 °C

Garde 2 à 3 ans

Histoire

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

31 - Rue Maréchal Foch - 69220 Belleville - + 33 (0)4 74 06 47 6 - ferraud@ferraud.com - **www.ferraud.com**