

MACON FUISSE

Roche blanche



À l'extrémité sud du plus long des chaînons du Mâconnais, le vignoble de Mâcon-Fuissé se répartit de part et d'autre de la délimitation en Pouilly-Fuissé.

L'AOP Macon Fuissé bénéficie d'un ensoleillement régulier au cours de la journée.



Robe brillante de couleur jaune d'or pale soutenu.

Son nez développe des arômes de fleur blanche, de pêche et de poire. Un trait de minéralité renforce son caractère.

Frais et tonique sont les maîtres-mots pour décrire ce Macon Fuissé.

Son bouquet est fruité sur des notes citronnées lui donnant du croquant. Le final reste souple.



Raisins mûrs ramassés à pleine maturité

Vendangés à la main exclusivement

Terroir de substrat marno-calcaire

Taille manuelle

Cépage 100% Chardonnay



Asperges sauce mousseline

Pissaladière aux anchois et aux sardines

Carpaccio de saumon et au citron vert



A déguster entre 10 et 12°C,

Garde potentielle entre 1 à 3 ans en cave

