“En famille” , Mâcon Village 2023

L'esprit du vin *:* Pourquoi une telle cuvée de Mâcon village ? C'est afin d’honorer nos origines mâconnaises du val Lamartinien que cette cuvée à vue le jour. Comme son nom l’indique, la Cuvée “en Famille” a été sélectionnée pour sa capacité à accompagner tous vos moments conviviaux. Ce Chardonnay révèle aussi toute la puissance aromatique du millésime 2023.



3500 bouteilles

Vinnification : fermentation et élevage en cuve sur lies

Robe : Or pâle, reflets argentés, bel éclat.
Nez : complexe et puissant, notes de poire, d’amande et de fleurs blanches, fruits exotiques.
Bouche *:* l’attaque est franche, et dévoile des notes de mangue, poire, et de fleurs d’acacia. Ce vin possède une belle longueur en bouche et un volume ample et délicat.

Conseils de dégustation :
Nous conseillons de boire ce flacon après un passage au frais, pour l’amener à une température de 10 à 12 degrés. Le sortir du réfrigérateur 30 minutes avant la dégustation s'il y est depuis longtemps. Il accompagnera vos apéritifs, salades et entrées froides à base de poisson, ceviche, fruits de mer...

.

Clos saint Joseph, Meursault, France.

“En famille” , Mâcon Village 2023

L'esprit du vin : Why create such a Mâcon-Villages cuvée? It was born from our desire to honour our Mâconnais roots in the Lamartinian Valley. As its name suggests, the “En Famille” Cuvée was selected for its ability to accompany all your convivial moments. This Chardonnay also reveals the full aromatic power of the 2023 vintage.



3500 bottles

Vinnification : fermentation and aging on lees

Appearance: Pale gold with silver reflections and a lovely brilliance.
Nose: Complex and powerful, with notes of pear, almond and white flowers, followed by exotic fruit aromas.
Tasting : The attack is crisp and expressive, revealing notes of mango, pear and acacia flowers. This wine offers a beautiful length on the palate, with a generous yet delicate volume.

Tasting Recommendations:
We recommend serving this wine chilled to a temperature of 10–12°C. If it has been in the refrigerator for an extended period, take it out 30 minutes before serving.
It pairs beautifully with aperitifs, salads and cold fish starters, including ceviche and seafood.

.

Clos saint Joseph, Meursault, France.