FRANCOIS de NICOLAY

Des Terroirs et des Hommes



MÂCON Blanc 2022.

AOP Bourgogne
Climat :
Viticulture : Agriculture biologique
Encépagement : Chardonnay
Densité : 10 000 pieds / ha
Age moyen des vignes : 25 ans
Rendements : 50hl / ha
Nature des sols : Argilo-calcaires
Fermentation alcoolique : Deux mois en vieux fûts de chêne, levures indigènes.
Elevage : 12 mois en fûts de chêne
Mise en bouteilles : Au *Domaine*, à Savigny-Lès-Beaune

Dégustation :
Très démonstratif, axé sur la fraîcheur, c'est un vin tonique et équilibré. C'est un excellent vin d'apéritif ou d'entrée de repas. Il s'accorde parfaitement avec du saumon fumé, du tarama, ou encore une salade de poulpe citronnée.