



SARL SYLVAIN ET ALAIN NORMAND

Mâcon Igé

Château London, Blanc, 2020

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Elevés sur la commune de Solutré avec une exposition Sud-Ouest sur un sol argilo-calcaire

A LA VIGNE

Travail en lutte raisonnée et dans le future en Bio.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Pressurage pneumatique en vendange entière.

Fermentation longues en levures indigènes.

ELEVAGE

Travail sur les lies en cuve.

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Un bel aspect avec une robe jaune or brillant. Le nez est complexe avec des arômes de fruits à chair blanche qui se mêlent à des notes de parfums floraux.

La bouche est ronde et minérale.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans, 5 ans

SERVICE

Températures de service de 10° à 12°C

ACCORDS METS-VINS

Apéritif, Fromage de Chèvre, Poisson Grillé, Poisson en sauce, Charcuterie

SARL SYLVAIN ET ALAIN NORMAND
10 Allée en Darèze, 71960 LA-ROCHE-VINEUSE
Tel. 0385366169 - vins@domaine-normand.com
domaine-normand.com  


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.