

Mâcon Villages, Cuvée des Cadoles

Dans les coteaux de Tournus et Mancey, en autres, on trouve de nombreuses Cadoles, petites maisons qui servait d'abris aux vigneron. Plus ou moins élaborées, ces constructions présentent une architecture assez particulière. Elles font aujourd'hui l'objet de nombreuses restaurations.

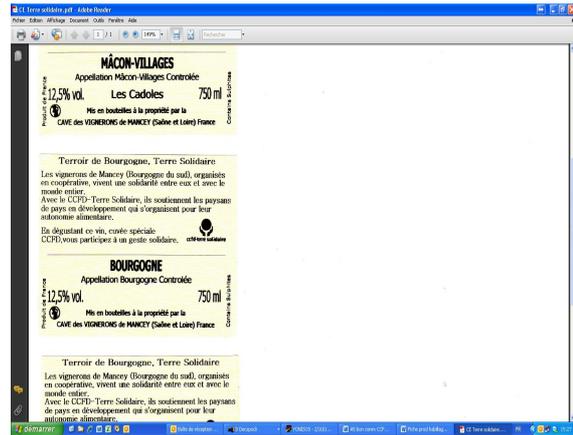
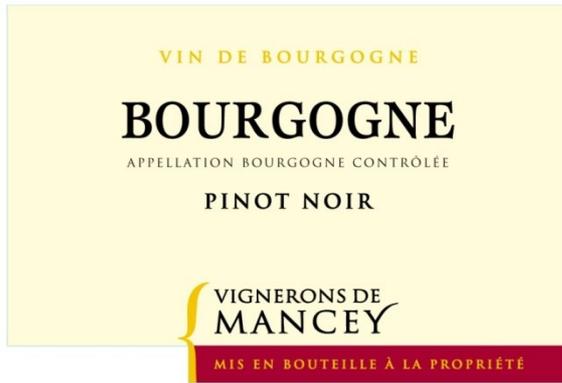
NOTES DE DEGUSTATION:

Vin blanc d'une couleur or pâle avec quelques reflets verts.
Les parfums intenses de fleurs blanches (acacias et aubépine) et fruits (mirabelles, pêche de vigne, fruits exotiques) sont caractéristiques du cépage Chardonnay.
On dit en Mâconnais qu'un bon Mâcon "chardonne".
En bouche, l'attaque est vive et fraîche, suivie d'une impression de souplesse et de rondeur.

METS D'ACCOMPAGNEMENT:

Le Mâcon Villages « Cuvée des Cadoles » accompagnera avec succès les plats de charcuteries froides ou chaudes (andouillettes), ainsi que les poissons cuisinés au beurre.
Quand il est vif, il s'accorde bien avec les crustacés et les coquillages.

Température de Service : 6 à 9° C
Durée indicative de conservation : 2 à 5 ans



Bourgogne Pinot Noir

Le Chardonnay est le cépage principal des vins blancs de Bourgogne. Le Pinot Noir, lui, est le cépage roi des vins rouges. Bien que dans le Mâconnais le cépage Gamay s'épanouisse, ce Bourgogne Pinot Noir est délicat et exprime magnifiquement la typicité de notre terroir.

NOTES DE DEGUSTATION:

Couleur rubis clair. Robe légère.

Le nez montre des arômes de fruits rouges, groseille, cerise-griotte macérée dans l'alcool.

Le nez est très expressif et ouvert.

L'attaque en bouche est souple avec de jolis fruits, toujours autour du noyau de cerise.

C'est un vin simple, délicat, au tout début de son évolution.

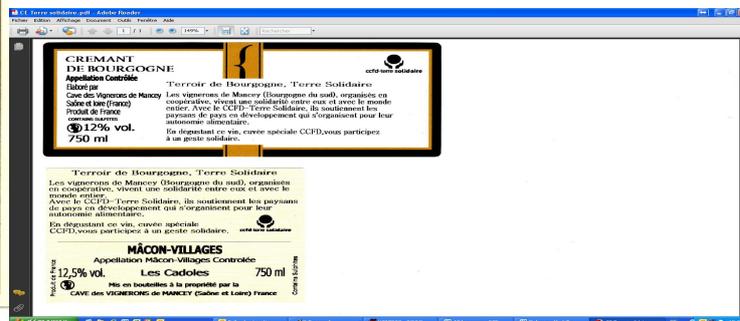
Jolie fin de bouche, pas très longue. C'est un vin très facile à boire.

METS D'ACCOMPAGNEMENT:

Il accompagnera une andouillette à la moutarde, un jarret de veau, des cailles aux raisins ou un onglot à l'échalote.

Température de Service : 15 à 18°C

Durée indicative de conservation : 2 à 5 ans



Crémant de Bourgogne Blanc Brut

A.O.C. depuis 1975, le Crémant de Bourgogne est un vin d'assemblage produit suivant la méthode traditionnelle.

Longtemps considéré comme le petit frère du Champagne, le Crémant de Bourgogne occupe aujourd'hui une place de choix sur les tables françaises, notamment à l'apéritif où il exprime pleinement sa fraîcheur.

NOTES DE DEGUSTATION:

Le Crémant de Bourgogne Blanc Brut est un assemblage de 3 cépages :

- Le Chardonnay confère à l'assemblage son fruit et son élégance.
- Le Pinot Noir apporte sa charpente, sa finesse et son corps.
- L'aligoté donne sa vivacité et ses parfums.

Chacune des qualités du Crémant de Bourgogne est traduite à la dégustation, elles sont harmonieusement liées dans l'assemblage.

METS D'ACCOMPAGNEMENT:

Idéal à l'apéritif, il peut être servi avec de la crème de cassis ou de framboise. Il accompagnera les crêpes, le Pithiviers et tous les desserts à base de cassis.

Température de Service : entre 5 et 6 °C.