**MACON FUISSE 2018**

**CEPAGE** : 100 % CHARDONNAY

**TERROIR** : Argilo – Calcaire

**EXPOSITION** : Est - Nord/Est

**DENSITE** : 8000 Pieds/Ha

**SURFACE**: 1.23 Ha

**AGE** : 30/40 Ans

**RENDEMENT** : 66 Hl/Ha

**TAILLE** : Guyot Simple

**VENDANGE** : Manuelle

**VINIFICATION**: Traditionnelle (Elevage en cuves pendant 8 mois)

**PRODUCTION :** 10 000

**DEGUSTATION :**

Œil : limpide, brillant léger reflet vert

Nez : ouvert, frais, agrumes, citronné, final rond.

Bouche : attaque fraiche, citronné, agrumes.

**CONSERVATION** : Vin de garde (2 à 3 ans)

**SUGGESTION** : Apéritif, Idéal avec des plateaux de fruits de mer, il s’accordera avec les poissons fins en sauce et viandes blanches.

**SERVICE** : 8/10 °