



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



MACON-VILLAGES Vaucharmes 2008



Terroir

Macon Villages est une vaste appellation située au Sud de la Bourgogne, qui peut de surcroit porter le détail du nom de la commune sur lequel elle est produite. Dans notre cas, c'est l'assemblage de parcelles situées plutôt au Nord du Maconnais avec, dans cette cuvée, des raisins issus de parcelles sur les Communes de Mancey, Royer, Uchizy. Les vignes sont majoritairement tournées vers l'Est sur des coteaux assez pentus argilo-calcaires bien drainés.

Cépage

100% CHARDONNAY

Mise en bouteille

Décembre 2009

Commentaire de notre oenologue

Paré d'une belle robe or pâle, ce vin révèle un nez très ouvert dès sa jeunesse. On note en effet des arômes de fleurs blanches, miel, citron, amande grillée. L'attaque en bouche est ample et tonique à la fois, ce qui provient notamment de son élevage presque entièrement en cuve inox (seul 10% de fut neuf). Cette touche de vivacité est ensuite rehaussée par des notes d'orange et de mangue. La texture de ce vin est donc en harmonie entre le plaisir immédiat que son niveau d'appellation se doit de susciter et les complexités aromatique et gustative. Nous conseillons de déguster ce vin dès à présent et au maximum dans les 1 à 2 ans.

Conseil du sommelier

Excellent en apéritif ou avec des crustacés, fruits de mer, poissons grillés, truite aux amandes, jambon persillé et fromage de chèvre. Pour les plus raffinés, il se fondra très bien avec des cuisses de grenouilles ou un Carpaccio de saumon.

Température de service : 10-12° C