



MÂCON SOLUTRÉ POUILLY 2022 " AGRUMES " DOMAINE VAUPRÉ

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Mâconnais
Cépage(s) : 100 % Chardonnay



Note de dégustation :

Robe jaune pâle à reflets verts, nez minéral et fruité sur les fruits blancs et les agrumes (pomme, pêche, mandarine...). La mise en bouche est souple, ensuite, il gagne en gras et en profondeur. Finale longue et fraîche, avec une note de beurre et de fruits jaunes mûrs.

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Poisson poché ou vapeur, crustacés(st jacques, homard,...), sauce coquillages, beurre blanc nantais

Commentaires du sommelier :

Un Chardonnay souple, fruité et gourmand, c'est ce que vous propose cette belle bouteille de Mâcon signée Florent Vaupré. Ce jeune vigneron élabore des vins de belle facture sur le terroir de Solutré Pouilly. Un vin qui sera le compagnon idéal de vos entrées et plats de poissons et crustacés en sauce.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

