



MÂCON SOLUTRÉ POUILLY 2022 " SUR LE MONT " D. CHEVEAU ET FILS

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

Note de dégustation :

Robe jaune aux reflets verts, nez minéral presque exotique. La bouche est vive et fraîche pour une finale longue et complexe.



Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Poissons et crustacés grillés, sauce douce au jus d'agrumes

Commentaires du sommelier :

Le terroir du Mâconnais regorge de vins de haute expression, une autre facette du Chardonnay, à découvrir



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

