



**MÂCON DAVAYÉ 2025 " LES
BELOUZES " D. CHEVEAU ET FILS /
BIO**

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

Note de dégustation :

Couleur jaune pâle brillante. Nez bien ouvert évoquant des arômes d'agrumes et de fruits mûrs (poire, pêche). En bouche, c'est un vin sec, rond et fruité mais qui possède en finale une fraîcheur caractéristique. Il est très équilibré et harmonieux.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, avocats aux crevettes, wok de scampis, poisson poché

Commentaires du sommelier :

Les Belouzes, c'est un vin blanc sec et fruité issu d'une parcelle d'un hectare de Chardonnay planté sur la commune de Davayé. Nicolas Cheveau cherche avec cette cuvée à exprimer le fruité gourmand et la fraîcheur caractéristique de ce terroir argilo-calcaire du sud du Mâconnais. Pour ce faire, il vinifie et élève ce vin en cuve inox pendant 12 mois sur lies. En dégustation, c'est un vin fin et très bien équilibré qui est à découvrir sans tarder.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

