



Producteur : Domaine Duvert

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 38.75 \$

Appellation : Macon-Fuissé

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Anne-Sophie et David Duvert

Géologie du sol : Argilo-Calcaire

Encépagement : Chardonnay (100%)

Âge moyen des vignes : 25-45 ans

Vinification : Remplissage par tapis, pressurage doux et lent à faible pression pour préserver les arômes. Levures indigènes, peu d'interventions en cuve inox thermos-régulées.

Élevage : 8 mois sur lies en cuve inox

Aspect visuel : Jaune pale , vin limpide et brillant

Aspect gustatif : Riche et grasse

Aspect olfactif : Fruité, révélant des arômes de pêche blanche, de pamplemousse, légèrement acidulé
