



## MAÇON-VILLAGES DOMAINE DE LANQUES



### TERROIR



*Origine géographique*

Entre Tournus et Mâcon se trouve le Domaine de Lanques, situé au cœur du vignoble mâconnais en Bourgogne méridionale.



*Sol*

Le sol se compose de marnes argilo-calcaire, d'où une minéralité souvent présente dans les crus de cette appellation.



*Encépagement*

100 % Chardonnay.



*Vinification*

Vinification en cuves thermorégulées à 20 °C pour préserver la fraîcheur et les arômes variétaux. Elevage sur lies et bâtonnage majoritairement en cuves pendant 10 à 12 mois.

### DEGUSTATION



*Robe*

Belle couleur jaune paille aux reflets argentés.



*Nez*

Nez frais et floral avec des nuances de tilleul, chèvrefeuille avec une pointe d'agrumes sur un fond légèrement minéral.



*Bouche*

Une attaque fruitée avec une belle charpente et une finale aromatique de pamplemousse rose.

### SERVICE



*A boire avec*

Servez-le avec des fruits de mer et des poissons à la plancha comme un filet de julienne à l'estragon et ses pommes de terre vapeur mais des viandes blanches comme un suprême de poulet au quinoa estival. Au moment du fromage, accompagnez-le d'un assortiment de chèvres mi-secs.



*Température de service*

A servir entre 10 et 12°C afin de préserver fraîcheur et rondeur.



*Temps de garde*

De 3 à 5 ans.