

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Mâcon-Villages

AOP Mâcon Villages, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

Ce vignoble est situé dans le Mâconnais, en Bourgogne méridionale, qui se différencie de la Bourgogne du Nord, notamment par son climat moins rude, mais également par son vignoble, qui se répartit au fil des collines et des vallons sur plus de 80 communes.

SITUATION

Entre la Côte Chalonnaise et la Roche de Solutré, les monts du Mâconnais s'étendent sur quelques 40 kilomètres, bordés par la Saône et la Grosne en Bourgogne méridionale.

TERROIR

Le sol se compose de marnes et d'argiles gréseuses sur substrat calcaire, d'où une minéralité souvent présente dans les crus de cette appellation.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuves thermorégulées à 20 °C.
Elevage sur lies fines 80% en cuves et 20% en fûts de chêne durant 8 à 9 mois.

CÉPAGE

Chardonnay

SERVICE

Température de service : entre 11-13°C.
A déguster jeune sur le fruit ou à garder 2 à 3 ans.

DÉGUSTATION

Jaune pâle brillant et reflets argentés.
Nez frais et floral, en particulier les fleurs blanches et une pointe de réglisse
Une attaque ronde en bouche et une finale saline légèrement anisée. Vin aérien.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Salade niçoise.
Accord atypique : Ceviche de bar, mangue et avocat.

