



Couvent des Visitandines



MÂCON-VILLAGES

de Bourgogne

2025

PRÉSENTATION

Robe intense aux reflets or avec des nuances vertes caractéristiques du cépage. Le nez est frais et présente des notes de fleurs blanches et d'agrumes.

En bouche, une fraîcheur remarquable. Un vin fruité et floral doté d'une belle tension.

ACCORDS METS ET VINS

Accompagnera à merveille une verrine de crevettes/avocat, un poisson grillé ou des antipasti froids.

Température de service : 10°C - 11 °C

Garde : 3 à 4 ans.