



MÂCON-VERZÉ

MÂCON-VERZÉ BLANC, 2024

Issu d'un assemblage de jeunes Chardonnays plantés à mi-coteaux sur sols argilo-calcaire, ce vin exprime pleinement son terroir. La minéralité s'allie à un fruit précis et éclatant.



Issu de l'agriculture biologique



Température de service
9 / 13°C



Garde
4 à 5 ans



Alcool acquis
12,5% vol.

La bouche, marquée par une belle fraîcheur et une tension naturelle, offre un ensemble droit, énergique et harmonieux.

FICHE TECHNIQUE



Localisation
Sud Bourgogne, Saône-et-Loire
(71), Mâconnais, Village de Verzé



Appellation
Mâcon-Verzé



Cépage
Chardonnay en guyot et arcure



Plantation
Entre 2002 et 2018

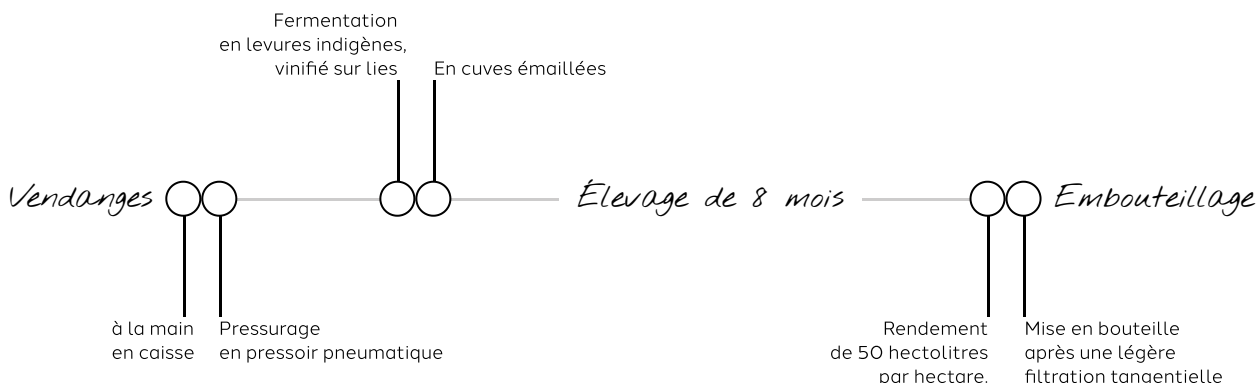


Terroir
Sols argilo-calcaire
Vignes situées à 350m d'altitude,
orientées Est



Mode de culture
Vignes certifiées en Agriculture
biologique, labourées

VINIFICATION



06 16 77 06 18

contact@domainenicolasdelfaud.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération | © 2026
Domaine Nicolas Delfaud