



2021 Macôn-Bussières AOC

En Prôle, Louis Dorry

Note de dégustation:

Jaune doré. Beau bouquet d'une grande intensité aux notes de fruits jaunes, d'amandes grillées, de fleurs, d'herbes fraîches et de brioche. La bouche dévoile une légère acidité, un côté salé-iodé, de la pierre liquide, des zestes de citron, de la pomme et de la brioche au beurre, ainsi que des nuances typique du terroir calcaire. Puissant, tout en restant précis et élégant, c'est un Mâcon de haut vol avec un beau potentiel de garde et de la profondeur, qu'il doit à des vignes de jusqu'à 90 ans d'âge.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Mâconnais
Producteur:	Domaine Louis Dorry
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1174721

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Macôn-Bussières AOC

En Prôle
Louis Dorry

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés