

Arnaud COMBIER

Mâcon-Vinzelles

2022

AOP Mâcon-Vinzelles



Esprit Nature

Une trame florale pour ce vin vif qui relève la fraîcheur d'un Chardonnay du Mâconnais.



Mâcon-Vinzelles

2022

ARNAUD COMBIER

GRAND VIN DE BOURGOGNE



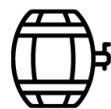
13,5% alcool



100% Chardonnay.



Argilo-calcaire.



Viticulture biologique / Pressurage direct / Fermentation spontanée grâce aux levures indigènes.  
Elevage en cuve inox.



Des reflets argentés pour ce blanc au nez d'acacia et chèvrefeuille.  
Très bel équilibre entre concentration et acidité pour un vin frais d'une belle énergie.



Le superbe turbot aux salicornes de [Saint John](#) à Londres.



Conseil : Servir entre 10 et 12°C  
Garde conseillée : A minima 4 ans.