



CHÂTEAU DE LA GREFFIERE MAÇON VIEILLES VIGNES BLANC



Druivenras/ vinificatie

Deze wijn is gemaakt van Chardonnay druiven, die groeien op klei en kalkrijke bodem. Fermentatie gedurende 5 - 10 dagen en temperaturen van 18°C in de vaten. De wijn rijpt op gist totdat deze gebotteld wordt.

Proefnotitie

De Chardonnay heeft een strogele kleur met zilveren reflecties. In de neus komt het warme aroma van hazelnoten naar voren. In de mond is het een mooie ronde, droge wijn.

Wijn/ spijs

De wijn is heerlijk bij vis, zeevruchten en ham.



PRODUCENT

Château de la Greffière

Chateau de la Greffière is sinds 1585 actief als wijnhuis. Op dit moment is de derde generatie aan zet bij Le Chateau de la Greffière. De ervaring die ze hebben komt naar voren in de kwaliteit en de expressieve aroma's van de wijnen.



INFO

Productnummer	2714/18	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Bourgogne	Bevat Sulfiet	Ja
Subgebied	Mâcon	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Wit	Biologisch	Nee
Alcohol	13	Type sluiting	Kurk
		Aantal per verpakking	6
		GTIN product	3760205570070
		GTIN verpakking	3760205570469