

La Cave d'Aze Mâcon-Villages

Frankrike / Burgund

I hjertet av Mâconnais-vinregionen, sør i Burgund (i Tournus-Cluny-Mâcon-trekanten), ble Cave d'Azé opprettet i 1927. De er opptatt av kvalitet framfor kvantitet og legger stor prestisje i å bevare det naturlige som jorda gir druene.

Cave d'Azé er en del av markedsførings grupperingen La Compagnie de Burgondie. De ble etablert av en gruppe likesinnede vinbønder - 7 i alt fra "store" Burgund - som hadde for mål å dele den kommersielle delen av businessen når det kom til markedsføring og logistikk. Disse 7 partnerene representerer 800 vinbønder som strekker seg fra Auxerrois i nord til fjellene i Beaujolais i syd.



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC Mâcon-Village
Produsent	La Cave d'Aze
Årgang	2021
Druetyper	100% Chardonnay
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon, druene presses forsiktig for å bevare frukten, gjæring på temperatur kontrollerte ståltanker. Vinen ligger på bunnfall som gir større fylde.
Lagring	Kun på ståltank og sitt bunfall
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 1,2 g/l Syre: 5,9 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Klar sitrongul farge. Ren duft av situs, lime, melon, blomster og hvit frukt. Tørr, rik vin med høy syre, middels fylde. Frisk smak av mineraler, sitrus og kryddertoner.
Serveringstemperatur	6-8° ?C
Passer til	Nydelig som aperitif, til retter av fisk og skalldyr, samt retter av lyst kjøtt som kylling og kalkun.
Webside	www.caveaze.com

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	14430701		kr. 234,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Smak på hver øyeblikk