

FRANÇOIS CHIDAINE

Macabeo 2016

DO Bullas - Espagne

CÉPAGE :

100% Macabeu

ÂGE DES VIGNES :

45 ans

SITUATION GÉOGRAPHIQUE :

Région de Murcie, sous un climat méditerranéen semi-aride.

SOLS :

Cette cuvée est issue de parcelles aux sols argilo-calcaire situées entre 800 et 1000 mètres d'altitude

VINIFICATION :

Vendange manuelle, fermentation par levures indigènes en fût de 620 L, élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.



DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14.5 % vol

ACIDITÉ TOTALE : 3.70 g/L

SUCRES RÉSIDUELS : 3 g/L

MISE EN BOUTEILLE : Janvier 2018

TEMPS DE GARDE : 10 ans minimum

DÉGUSTATION :

La robe dorée de ce vin accroche l'œil et invite le nez et la bouche à profiter de l'intensité des notes de pêches « orange », cultivées traditionnellement dans la région de Murcie. On se laisse agréablement surprendre par une élégante fraîcheur et un fruité charnu. L'attaque est délicate, le milieu de bouche plus ample et la finale vous laissera profiter de jolis amers.

Ce vin est à servir entre 10°-12° C, en apéritif, avec des poissons charnus ou encore avec des tapas à base de poisson.

SARL François CHIDAINE
5 Grande Rue – Husseau 37270 Montlouis-sur-Loire
02.47.45.19.14 / contact@francois-chidaine.com
www.francois-chidaine.com