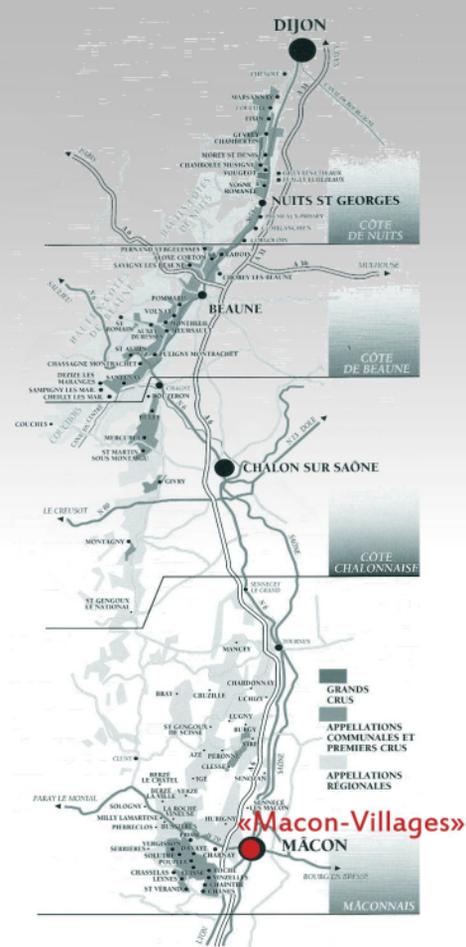


DOMAINE MANOIR DU CARRA

TERRE DE SOLUTRE MACON-VILLAGES



CEPAGE

100 % Chardonnay

SOL

Schistes et granites avec filons argileux

VINIFICATION

Vendanges manuelles, triage sur une table de tri vibrante puis égrappage selon les années de 50 % à 100 % de la vendange, puis pressurage et mise en cuve pour vinification.

ELEVAGE

Elevage en fût de chêne dont 10% sont d'origine française. Elevage sur lie avant mise en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur intense jaune dorée avec des reflets verts.
- Nez : Aromes intenses de fleurs blanches et de fruits à noyau blanc.
- Bouche : En bouche, ce vin est très rond et équilibré avec une acidité et une fraîcheur caractéristique du chardonnay. C'est un vin s'accorde parfaitement avec de la morue, de la volaille et du fromage de chèvre.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Schists and granites with clayey veins

VINIFICATION

Hand harvest, sorting on a vibrating table of sorting then destemming depending on years from 50 to 100% of the harvest, then pressing and put in a barrel for vinification.

AGEING

Ageing in oak barrel with 10 % from France. Ageing on dregs before bottling.

TASTING

- Colour : Intense gold yellow colour with green highlights.
- Nose : Intense aromas of white flowers and white stone fruits.
- Palate : In mouth, this wine is very round and balanced with the acidity and the freshness of a Chardonnay. Perfect with cod, poultry and goat cheese.