



• D O M A I N E •
Michel Chavet & Fils

Mâcon Davayé Blanc



Terroir

Le Mâcon Davayé du Domaine Chavet est produit sur des parcelles aux sols argilo-calcaire voir argilo-limoneux et assez profond avec une exposition le plus souvent nord-est ou ouest.

Cépage

100% de chardonnay

Vinification

Le pressurage se réalise à l'aide d'un pressoir pneumatique suivi d'un débouillage statique (clarification des jus) de 24h .Les jus clairs sont ensuite mis en cuves inox sous contrôle des températures pour réaliser la fermentation alcoolique et malo-lactique.L'élevage se poursuit jusqu'en mars sur lies fines.

Dégustation

La couleur est jaune brillante avec des reflets verts.Le nez est frais avec des notes d'agrumes et florales. La bouche bien équilibrée, élégante se termine en fraîcheur et vivacité.

Accompagnement

Le Mâcon Davayé se déguste dès l'apéritif (12°C) et en début de repas sur des crustacés, charcuteries, fromages de chèvres peu affinés.