

VINS AUVIGUE

Macon-Solutre A.O.P.

Moulin du Pont



REGION

France / Bourgogne / Mâconnais

CEPAGE Chardonnay

PROPRIETAIRE Famille AUVIGUE

DOMAINE

Le Domaine Auvigue fait face à la majestueuse Roche de Solutré, au cœur de l'appellation Pouilly-Fuissé. Depuis 1946, tradition viticole et savoir-faire se perpétuent de génération en génération chez les Auvigue. Riches de leur histoire, les deux frères Jean-Pierre et Michel sont les spécialistes des grands vins blancs du Mâconnais. Précurseurs dans la vinification parcellaire, ils proposent des cuvées différentes en fonction des terroirs. Ils transmettent aujourd'hui leur savoir-faire et le domaine à leur neveu Sylvain.

SOL

Argilo-calcaire autour du village de Solutré.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification bourguignonne en cuve inox. Après la fermentation, le vin est élevé sur lies fines pendant 6 mois, ce qui apporte de la complexité.

NOTES DE DEGUSTATION

Des notes d'agrumes avec une pointe de minéralité. La bouche est fraîche, tendue, fruitée.

ACCORDS METS & VINS

Huîtres, crustacés ou fromage de chèvre frais.

VEGGIE : Moussaka d'aubergines.

TEMPERATURE DE SERVICE de 12 à 14 °C

GARDE 1 à 3 ans

RECOMPENSES

- Millésime 2014 - 90/100 Revue Wine Spectator Août 2016
- Millésime 2014 - Citation Guide Hachette des Vins Edition 2016
- Millésime 2014 - 15/20 Guide Gerbelle & Maurange Edition 2016



Vignoble de Solutré

La famille Auvigue

POINT FORTS

- Petite appellation du Mâconnais : 33 hectares
- 1ers vignerons à avoir promu cette appellation
- Un Mâcon haut de gamme provenant d'un des villages produisant du Pouilly-Fuissé

Vins Auvigue - 71850 Charnay-les-Mâcon - T +33 (0)3.85.34.17.36 - F +33 (0)3.85.34.75.88

www.terroirs-et-talents.fr - info@terroirs-et-talents.fr