

# VINS AUVIGUE

Mâcon-Villages 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 des villages de Chaintré, Loché ou Milly-Lamartine

## 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. En cuves inox jusqu'au printemps, puis mis en bouteille afin de garder toute sa fraîcheur.

## NOTES DE DEGUSTATION

Arômes de fleurs blanches et fruits blancs avec une belle fraîcheur en bouche.

## ACCORDS METS & VINS

Apéritif ou salade de poulpe grillé.

VEGGIE : Terrine de légumes avec sauce tomate fraîche maison

**TEMPERATURE DE SERVICE** de 12 à 14 °C

**GARDE** 1 à 3 ans

## RECOMPENSES

• Millésime 2016 - 15/20 Revue Bourgogne Aujourd'hui 2017



Vignoble de Solutré

La famille Auvigue

## POINT FORTS

- Issu des villages de Chaintré, Loché et Milly-Lamartine
- Moyenne d'âge des vignes 40 ans
- Vinificateur spécialiste des AOP Mâconnais depuis 70 ans

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](http://www.terroirs-et-talents.fr) - [info@terroirs-et-talents.fr](mailto:info@terroirs-et-talents.fr)