



Appellation Mâcon IGE
Climat, Cuvée La Cra
Domaine, Maison Fichet

Région Bourgogne
Sous-Région Mâconnais

Viticulteur Récoltant
Agriculture Traditionnelle

Cépage(s) 100% Chardonnay
Vendanges Manuelles
Vinification 100% en fûts dont 30% neufs
Elevage 12 mois en fûts puis 6 mois en cave

Degré d'alcool 13 %
Temps de garde 3 à 8 ans
Température de service 8 à 10°C

Robe Jaune pâle à dorée
Nez, Bouche Fleurs blanches, Fruits secs, Pain grillé
Caractère du vin Rond
Longueur en bouche Moyenne

Accords Mets/vin



Apéritif
Entrée chaude ou froide
Poisson, Fruits de mer
Viande blanche, Volaille
Viande rouge, Gibier

Plat principal
Fromage
Dessert

Rillettes de truite, Œufs de saumon
Terrine de lotte
Cassolette de langoustines
Grenadin de veau, Osso Bucco

/
Asperges au jambon cru, Choucroute
Munster, Reblochon, Comté
Tarte au citron meringuée