



Appellation
Climat, Cuvée
Domaine, Maison

Mâcon IGE
Château London
Fichet

Région
Sous-Région

Bourgogne
Mâconnais

Viticulteur
Agriculture

Récoltant
Traditionnelle

Cépage(s)
Vendanges
Vinification
Elevage

100% Chardonnay
Mécaniques
En cuve + 10% fûts de chêne
10 à 12 mois

Degré d'alcool
Temps de garde
Température de service

13 %
2 à 10 ans
8 à 10°C

Robe
Nez, Bouche
Caractère du vin
Longueur en bouche

Jaune pâle à dorée
Fleurs blanches, Fruits secs, Minéralité
Rond
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