

— AA —
A E G E R T E R
JEAN-LUC & PAUL

M

Mâcon Fuissé 2005

100% CHARDONNAY



LIEU DE PRODUCTION : Le Mâcon Fuissé est produit au bord de l'aire de production de Pouilly Fuissé sur un sol argilo calcaire exposé Est/Sud Est. Ce vin dispose par conséquent des principales caractéristiques du Pouilly Fuissé.

QUANTITE : 12 000 bouteilles par an.

DEGUSTATION : Le Mâcon Fuissé possède une robe dorée, brillante. Le nez est ouvert sur des notes florales et miellées qui se complète à l'aération d'arômes minéraux, épicés. La bouche est pleine et entière, dans un équilibre gras/fraîcheur qui rend le vin charmeur et agréable à boire dès aujourd'hui.

PLATS CONSEILLES : Le Mâcon Fuissé accompagnera très bien saumon frais à l'aneth ainsi qu'un homard grillé avec ses herbes aromatiques.

TEMPERATURE DE SERVICE : 14/16°C.

APOGEE : 2009 à 2010.

GROWING AREA : The Mâcon Fuissé grows right next to the Pouilly Fuissé area, on well balanced soils exposed east/south east wards. Therefore the wine has much in common with the Pouilly Fuissé.

QUANTITY : 12 000 bottles per year.

TASTING NOTES : The Mâcon Fuissé has a shiny golden colour. The scent is open on floral and honey touches, which give minerals and spicy fragrances. The taste is full, with a balance between freshness and power which makes it charming and delightful to drink, as of today.

RECOMMENDED DISHES : The Mâcon Fuissé will match wonderfully with fresh salmon or grilled lobster, both with aromatic herbs.

SERVE AT : 14/16°C.

APOGEE : 2009 to 2010.