



Domaine du Bicheron

Mâcon-Péronne Fût de Chêne



Zona:	Péronne – Bourgogne Mâconnais
Vitigno:	100% Chardonnay
Terreno:	Argillo Calcareo
Esposizione:	Sud/Sud-Est
Superficie:	23,5 ha
Vendemmia:	Meccanica per cernita e diraspatura
Vinificazione:	1 anno in botti di rovere
Gradazione alcolica:	13,5°
Temperatura di servizio:	10°-12°
Solfiti Totali:	110 mg/L



Azienda familiare dal 1889, attualmente certificata “HVE - Haut Valeur Environnementale” Alto Valore Ambientale ed affiliata all’associazione “Vigneron Indépendant”.

Abito color oro vivo, al naso presenta note di vaniglia e di banane mature; molto persistente al palato, sul finale sprigiona i tipici aromi di burro dati dal rovere.

Abbinamenti

Il vino mantiene un’impronta legnosa che si sposa perfettamente con delle lumache, della coda di rospo o dei formaggi di capra



- Challenge Internationale Vins 2002: Argento
- Concours de Mâcon 2002: Argento



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**