

CHÂTEAU DE LA TOUR DE L'ANGE

Mâcon-Villages
2020

Histoire

Le Château de la Tour de l'Ange situé à Davayé est un domaine de 47 hectares proposant une gamme de vins du Mâconnais et du Beaujolais.

Cépage

Chardonnay

Origine

Les monts du Mâconnais forment un ensemble de coteaux séparés par des failles parallèles et orientés Nord/Nord-Est ou Sud/Sud-Ouest. Ils s'étendent sur 40 km à l'Ouest d'une ligne Tournus-Mâcon. Implantée ici dès l'époque gallo-romaine, la vigne connut un vif élan grâce aux puissantes abbayes de Cluny et de Tournus.

Vinification

Vendanges mécaniques. Les raisins sont pressés à l'arrivée à la cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox à 16°C. Les vins sont élevés sur lies fines pendant 10 mois en cuves inox.

Type de sol

Terrains siliceux, argileux ou sableux, souvent mêlés à des « chailles », ou galets de grès, favorisant le Chardonnay précoce.



Couleur

Robe or blanc à reflets argentés.



Nez

Un bouquet frais et expressif avec des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de pêche.



Palais

Une bouche tendue et précise qui présente une finale saline très appréciable. L'ensemble donne un vin avec une belle fraîcheur, gourmand et typé.

Recommandations

Idéal en apéritif, mais aussi sur les volailles et le veau en sauce crémée, les risottos bien crémeux à la viande ou au poisson, les poissons grillés, ou les sushis.

Services

10 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 2 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com