



# Roche Blanche



## Appellation

A l'extrémité sud du plus long des chaînons du Mâconnais, le vignoble de Mâcon-Fuissé se répartit de part et d'autre de la délimitation en Pouilly-Fuissé.

L'AOP Macon Fuissé bénéficie d'un ensoleillement régulier au cours de la journée. Surface de culture : ha.



## Origine

Raisins mûrs ramassés à pleine maturité  
Vendangés à la main exclusivement  
Terroir de substrat marno-calcaire  
Taille manuelle  
Cépage 100% Chardonnay



## Cuvée & Dégustation

Robe brillante de couleur jaune d'or pale soutenu.  
Son nez développe des arômes de fleur blanche, de pêche et de poire. Un trait de minéralité renforce son caractère. Frais et tonique sont les maîtres-mots pour décrire ce Macon Fuissé. Son bouquet est fruité sur des notes citronnées lui donnant du croquant. Le final reste souple.



## Accords Mets & Vins

Asperges sauce mousseline  
Pissaladière aux anchois et aux sardines  
Carpaccio de saumon au citron vert



## Garde & Service

A déguster entre 10 et 12°C  
Garde potentielle entre 1 à 3 ans en cave