



# Terre de Cray



## Appellation

La Bourgogne du Sud offre à la vigne un fourmillement de vallées et de vallons teintés de couleurs d'aquarelle. Entre la Côte Chalonnaise et la roche de Solutré, les monts du Mâconnais s'étendent sur quelques 40 kilomètres, bordés par la Saône et la Grosne. Le « cray », un type de sols mâconnais calcaires à cailloux blancs, se rencontre ici : le meilleur pour le Chardonnay.

Vin frais et gouleyants, secs mais bien fruités. Surface de culture : ha.



## Origine

Raisins mûrs ramassés à pleine maturité  
Vendangés à la main exclusivement  
Terroir abondamment calcaire  
Taille manuelle  
Cépage 100% Chardonnay



## Cuvée & Dégustation

Robe d'un jaune paille luisant à reflets doux  
Nez qui suggère des arômes de rose blanche, d'acacia et de chèvre-feuille.  
Bouche avec une bonne concentration avec un support acide subtil, Rondeur et suavité caractérise notre cuvée



## Accords Mets & Vins

Gambas flambées au whisky  
Potiron et crème coco  
Brochette de filet mignon aux abricots  
Tarte aux mirabelles



## Garde & Service

A déguster entre 12 et 14°C  
Garde potentielle entre 1 à 3 ans en cave