

## La Cave d'Aze Mâcon-Villages

Frankrike / Burgund

I hjertet av Mâconnais-vinregionen, sør i Burgund (i Tournus-Cluny-Mâcon-trekanten), ble Cave d'Azé opprettet i 1927. De er opptatt av kvalitet framfor kvantitet og legger stor prestisje i å bevare det naturlige som jorda gir druene.

Cave d'Azé er en del av markedsførings grupperingen La Compagnie de Bourgondie. De ble etablert av en gruppe likesinnede vinbønder - 7 i alt fra "store" Burgund - som hadde for mål å dele den kommersielle delen av businessen når det kom til markedsføring og logistikk. Disse 7 partnerene representerer 800 vinbønder som strekker seg fra Auxerrois i nord til fjellene i Beaujolais i syd.



<b>Type</b>	Hvitvin
<b>Klassifikasjon</b>	AOC Mâcon-Village
<b>Produsent</b>	La Cave d'Aze
<b>Årgang</b>	2021
<b>Druetyper</b>	100% Chardonnay
<b>Vinifikasjon</b>	Tradisjonell vinifikasjon, druene presses forsiktig for å bevare frukten, gjæring på temperatur kontrollerte ståltanker. Vinen ligger på bunnfall som gir større fylde.
<b>Lagring</b>	Kun på ståltank og sitt bunfall
<b>Analyse</b>	Alkohol: 13,0 %      Sukker: 1,2 g/l      Syre: 5,9 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i noen år
<b>Karakteristikk</b>	Klar sitrongul farge. Ren duft av situs, lime, melon, blomster og hvit frukt. Tørr, rik vin med høy syre, middels fylde. Frisk smak av mineraler, sitrus og kryddertoner.
<b>Serveringstemperatur</b>	6-8° ?C
<b>Passer til</b>	Nydelig som aperitif, til retter av fisk og skalldyr, samt retter av lyst kjøtt som kylling og kalkun.
<b>Webside</b>	www.caveaze.com

### Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	14430701		kr. 234,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

**SOLERA**  
 BEVERAGE GROUP  
*Drink for every moment*