



2020 Macôn-Milly-Lamartine AOC

Les Collonges, Louis Dorry

Une découverte du sud de la Bourgogne

Description:

Tous les vins de Louis Dorry sont à la fois juteux, puissants et frais. Ils sont parfaits pour le repas. Louis Dorry, la trentaine, produit des vins de Maçon de première qualité à partir de 3 ha seulement. Il évite toute substance chimique et laisse les vins aussi naturels que possible. Fermentation spontanée et longue fermentation pour tous les vins.

Note de dégustation:

Beau jaune étincelant. Bouquet aux subtiles notes fruitées, épicées et florales, sur de jolies nuances toastées. En bouche, c'est un vin fascinant, fruité et onctueux, ample et d'une grande élégance, avec une parfaite harmonie entre agrumes, fruits jaunes, minéralité saline et acidité. A la fois impressionnant et frais, il dévoile toute la classe d'une origine de premier ordre. Finale longue, riche et intense.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Mâconnais
Notation(s):	Score 18.5/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1174620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Macôn-Milly-Lamartine AOC

Les Collonges
Louis Dorry

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés