



2021 Macôn-Milly-Lamartine AOC

Les Collonges, Louis Dorry

Bijou 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 Macon 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:

Jaune étincelant. Subtiles nuances de fruits et d'épices dans le bouquet aux nuances florales et délicatement toastées. En bouche, c'est un vin fascinant, onctueux et fluide, ample et élégant, d'une harmonie parfaite entre les agrumes mûrs, les fruits jaunes, minéralité saline et acidité. D'une superbe fraîcheur, il est très précis et révèle clairement son origine. 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
Producteur:	Domaine Louis Dorry
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1174621

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 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés