



LES ATHLETES DU VIN

MUMU-CHARDONNAY

<u>Appellation</u>	Vin de Pays
<u>Cépage / Grape Variety</u>	70% Melon de Bourgogne & 30% Chardonnay
<u>Terroir / Soil</u>	Argilo-limoneux <i>Silty clay</i>
<u>Age des vignes / Vine age</u>	25 ans 25 years
<u>Vinification / Winemaking</u>	Pressurage pneumatique, levures indigènes, fermentation thermo-régulée autour de 18°C. Sur lies pendant 6 mois pour le Melon de Bourgogne, 6 mois en barrique de chêne français pour le Chardonnay. <i>Pneumatic pressing, indigenous yeasts, temperature controlled fermentation at around 18 ° C . Maturation on lees for six months for the Melon de Bourgogne and 6 months in French oak barrels for the Chardonnay.</i>
<u>Dégustation / Tasting note</u>	Robe jaune pâle, nez légèrement toasté accompagné de notes d'agrumes et d'ananas, attaque souple et bouche velouté <i>Pale yellow color, slightly toasted on the nose accompanied by citrus and pineapple notes with a supple and velvety mouth feel.</i>
<u>Accord / Food Pairing</u>	Apéritif, viandes blanches, poissons <i>Starter, poultry, fishes</i>