



PASCAL BERTHIER

MAÇON CHAINTRÉ

Les Champs

Fresh & Fruity



Sols argilo-limoneux alluvionnaire, peu caillouteux.
Inter-rang enherbés.

Alluvial clay-loam soils, slightly stony.
Grassed inter-rows.



100% Chardonnay
Vendanges manuelles

100% Gamay
Hand-picked harvests



Pressurage direct et débouillage.
Elevage en cuve sur lies fines, légère filtration.

Direct pressing and settling.
Aged in vats on fine lees, lightly filtered.



Viandes blanches, volailles, plats exotiques, poissons grillés, légumes, desserts aux fruits, tartes, pâtes pressées non-cuites, fromages de chèvres.

White meats, poultry, exotic dishes, grilled fish, vegetables, fruit desserts, pies, uncooked pressed pasta, goat cheeses.



Degrés alcool : 11%
A déguster A déguster entre 9° et 11°

Alcohol content : 13%
To be enjoyed Best enjoyed between 9° and 11°



Potential de garde Entre 3 et 5 ans dans de bonnes conditions

Storage potential Between 3 and 5 years in good conditions

Fruité Fruity	■ ■ ■ ■
Structure Structure	■ ■ ■ ■
Fraîcheur Freshness	■ ■ ■ ■
Boisé Woody	■ ■ ■ ■