



SÉBASTIEN GIROUX

MÂCON FUISSÉ

Vers Chânes

Raffiné & Equilibré | Fine & Balanced



Viticulture écoresponsable.
Sols argilo-limoneux avec peu de
cailloux en surface

Eco-responsible viticulture.
Clay-loam soils with few surface stones



100% Chardonnay
Vendanges manuelles

100% Chardonnay
Hand-picked harvests



Pressurage lent, fermentation en
levures indigènes
Elevage en cuve inox sur lies fines
pendant 20 mois, filtration légères

Slow pressing, fermentation with
indigenous yeasts
Aging in stainless steel vats on fine lees
for 20 months, 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 : 13%
A déguster A déguster entre 9° et 11°

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



Potentiel de garde Jusqu'à 3 ans dans
de bonnes conditions

Storage potential Up to 3 years in good
conditions

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