



LES ATHLETES DU VIN

MUMU – CHARDONNAY

Appellation	Vin de France
Terroir / Soil	Argilo-limoneux <i>Silty clay</i>
Cépage / Grape Variety	70% Melon de Bourgogne, 30% Chardonnay
Age des vignes / Age of the vines	25 ans / years
Rendement / Yield	30 hl / ha
Vinification / Winemaking	Pressurage pneumatique, levures indigènes, fermentation thermo-régulée autour de 18°C <i>Pneumatic pressing , indigenous yeasts , temperature controlled fermentation at around 18 ° C</i>
Elevage / Ageing	Sur lies pendant 6 mois pour le Melon de Bourgogne, 6 mois en barrique de chêne français pour le Chardonnay, suivi de fermentation malolactique <i>Maturation on lees for six months for the Melon de Bourgogne and 6 months in French oak barrels for the Chardonnay , followed by the malolactic fermentation</i>
Dégustation / Tasting note	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>
Accompagnement / Pairing	Apéritif, viandes blanches, poissons <i>Starter, poultry, fish</i>
Degré alcoolique / Percentage alcohol	12 %
Sucre résiduel / Residual sugar	0