RÉMY LEFEVRE

PURE - AUTHENTIC - FRESH

Mâcon Villages



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

History

A successful entrepreneur in the 1920', Remy Lefevre left his real estate investments to take over a property in Burgundy. Within a few years, the quality of these wines allowed him to spread throughout France. The Lefevre house currently has 20 references of great Burgundy wine.

Terroir

The terroir is composed of limestone and siliceous slopes.

Grapes varieties

100% Chardonnay.

Vinification

After mechanical harvesting, the grapes are de-stemmed and pneumatically pressed. Alcoholic fermentation lasts 30 days in stainless steel tanks, then our wines are aged on fine lees in stainless steel tanks until bottling in spring. Contains sulfites.

Tasting notes

Under its brilliant golden-yellow color, with silvery highlights, a wealth of white fruit and acacia aromas emerge. On the palate, its complex, fruity roundness is matched by freshness and minerality.

Food and wine paring

This Macon Villages goes perfectly with grilled fish, risottos, sushi and goat's cheese.

Tasting temperature

Serve chilled between 8° and 10°.

Storage

Drink now for up to three years.

Award

90 WINE ENTHUSIAST

Tangy green apple, pear and dried hay aromas open on the nose. A burst of orchard fruit quickly glides into wet river stone with chalk-dusted acidity infusing the finish.

90 PTS. JAMESSUCKLING.COM

"Peaches, sliced apples and hazelnuts on the nose, followed by a ripe, creamy and medium- to full-bodied palate. Clean, straightforward finish. Drink now".

www.remylefevre.com

RÉMY LEFEVRE

PUR - AUTHENTIQUE - FRAIS

Mâcon Villages



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

Histoire

Dans les années 1920, Rémy Lefevre, un entrepreneur prospère, abandonne ses investissements immobiliers à Paris pour reprendre un domaine en Bourgogne. En quelques années, la qualité des vins a connu un énorme succès en France. La maison possède actuellement 20 références de grands vins de Bourgogne.

Terroir

Le terroir est composé de coteaux calcaires et siliceux souvent mêlés à des chailles.

Cépages

100% Chardonnay.

Vinification

Après une récolte mécanique, les grappes sont éraflées puis pressurées à l'aide d'un pressurage pneumatique. La fermentation alcoolique dure 30 jours en cuve inox puis nos vins sont élevés sur lie fine en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille au printemps. Contient des sulfites.

Notes de dégustation

Sous sa robe or jaune brillante, aux reflets argentés, s'ouvre une richesse d'arômes de fruits blancs et d'acacias. En bouche, sa rondeur complexe et fruitée s'accorde à la fraîcheur et la minéralité.

Accord mets et vins

Ce Macon Villages s'associe parfaitement avec les poissons grillés, les risottos, sushis et fromages de chèvre.

Température de dégustation

Servir frais entre 8° et 10°.

Garde

A déguster dès maintenant et jusqu'à trois ans.

Récompense

90 WINE ENTHUSIAST

Tangy green apple, pear and dried hay aromas open on the nose. A burst of orchard fruit quickly glides into wet river stone with chalk-dusted acidity infusing the finish.

90 PTS. JAMESSUCKLING.COM

"Peaches, sliced apples and hazelnuts on the nose, followed by a ripe, creamy and medium- to full-bodied palate. Clean, straightforward finish. Drink now".

www.remylefevre.com