

MÂCON
CHARDONNAY**Appellation et cépage :**

Mâcon Chardonnay - 100% chardonnay - Type : vin blanc

Origine géographique, culture :

Les vignes sont situées sur les villages de Chardonnay et Plottes, Bourgogne du Sud, Nord Mâconnais..

Altitude moyenne : 240 m.

Terroir : argilo-calcaire, faible pente

Exposition : Ouest et Sud

Rendement : 65 hl/ha

Densité plantation : 7000 pieds/ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Surface : 4 ha sur différents terroirs :

La Garde, Beauvois, Glassons, Aux Lesnes

Travail du sol, Taille guyot simple à plat, palissage.

Agriculture raisonnée : Pratiques respectueuses basées sur l'observation et la réflexion pour adapter les interventions.

Certification HVE. Récolte mécanique

**Vinification :**

Les raisins sont pressés lentement en pressoirs pneumatiques à basse pression pour respecter la matière première, le moût obtenu est débourbé à basse température.

La vinification est réalisée en fût (15%) et cuves (85%) à température contrôlée pour préserver la fraîcheur et le fruité naturel : fermentation alcoolique, malo-lactique puis élevage sur lies fines. Soutirage, assemblage et légère filtration avant la mise en bouteille en été.

Dégustation :

Nez intense qui combine admirablement minéralité et fruité.

La bouche est ample, riche et gourmande avec de beaux équilibre entre fruits jaunes et minéralité.

Température de service conseillée : 12°

Accords Mets-Vins :

il s'accorde avec les viandes blanches en sauce, les volailles, cuisses de grenouilles, escargots. Il accompagne aussi parfaitement les poissons en sauce ou façon meunière, les fromages de chèvre ou à pâtes cuites.

