

MÂCON UCHIZY

"Clos des Ravières"

Appellation et cépage :

Mâcon Uchizy "Clos des Ravières"
100% chardonnay - Type : vin blanc

Origine géographique, culture :

Les vignes sont situées sur le village de Uchizy,
Bourgogne du Sud, Nord Mâconnais.

Altitude moyenne : 220 m.

Terroir : argilo-calcaire, faible pente

Exposition : Est

Rendement : 65 hl/ha

Densité plantation : 7000 pieds/ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Surface : 0 ha 80 sur le terroir : Les Ravières

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 avec fermentation alcoolique et malo-lactique
est réalisée en fût de un à six vins (15% de fût neuf).

La durée d'élevage en fût est de 10 mois, ensuite soutirage,
assemblage et 2-3 mois d'élevage en cuve.

Légère filtration avant la mise en bouteille.

Dégustation :

Nez intense, complexe, aux arômes d'agrumes, fruits jaunes...
qui évolue subtilement, après aération, sur un boisé vanillé
bien fondu.

La bouche est généreuse, riche, ronde, tout en conservant
beaucoup de fraîcheur.

Température de service conseillée : 12°

Accords Mets-Vins :

Il accompagne parfaitement la cuisine gastronomique :
noix de St Jacques, homard, langoustes, poissons riches,
foie gras, grenouilles, viande blanche et volailles à la crème...

