



MÂCON UCHIZY

Appellation et cépage :

Mâcon Uchizy - 100% chardonnay - Type : vin blanc

Origine géographique, culture :

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

Altitude moyenne : 260 m.

Terroir : argilo-calcaire, faible pente

Exposition : Est

Rendement : 65 hl/ha

Densité plantation : 7000 pieds/ha

Age moyen des vignes : 30 ans

Surface : 16 ha sur différents terroirs : Condemines, Massa, Arfentière, Maranches.

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.



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 cuves à température contrôlée pour préserver la fraîcheur et le fruité naturel : fermentation alcoolique, malo-lactique puis élevage sur lies fines. Soutirage et légère filtration avant la mise en bouteille au printemps.

Dégustation :

Nez flatteur, d'une bonne intensité qui offre des notes de fruits et de fleurs blanches.

La bouche, en harmonie avec le nez, s'exprime sur des notes d'agrumes où se mêlent vivacité et fraîcheur. La finale est agréable et rafraîchissante.

Il se révèle pleinement dans sa toute première jeunesse.

Température de service conseillée : 12°

Accords Mets-Vins :

Il s'apprécie dès l'apéritif, accompagné de fromage de chèvre du Mâconnais, il sera aussi apprécié avec des poissons, crustacés et coquillages ou plus simplement avec des salades, terrines ou crudités diverses.

