

# Mâcon La Roche Vineuse 'Le Clos' 2023

## VIGNOBLE

“Le Clos” est une des meilleures parcelles du domaine. Les sol sont composés de calcaire et d’argile. Le calcaire apporte une grande acidité tandis que l’argile donne au vin richesse et structure. Les vignes sont parmi nos plus anciennes avec 45 ans d’âge en moyenne et sont cultivées en Bio.

## VINIFICATION

La vendange est rentrée par gravité directement dans notre pressoir pneumatique. La fermentation s’effectuent en fûts de chêne de 600L dont la moitié est neuve. Après 12 mois d’élevage, le vin est filtré légèrement et une petite dose de sulphite ajoutée avant embouteillage pour garantir la stabilité et la fraîcheur du vin.

## NOTES DE DEGUSTATION

Notes de pêche blanche et d’abricot frais ainsi que de noisettes apporté par le fût de chêne. C’est un vin structuré et équilibré par une acidité naturelle qui lui donne fraîcheur et longueur en bouche. Un vin de Bourgogne sérieux avec un potentiel de vieillissement.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** 11- 12°C.

**POTENTIEL DE GARDE:** jusqu’à 8 ans

**ACCORDS CULINAIRES:** Se marie parfaitement avec nos traditionnels escargots, les plats à la crème ou tout simplement avec des fromages.



## ANALYSES

<b>Cépage</b>	Chardonnay
<b>Alcool</b>	12.5%
<b>Glucose</b>	1.11 g/l
<b>Acidité</b>	3.17 g/L
<b>PH</b>	3.39
<b>Collage</b>	Bentonite (Vegan)
<b>Bouchon</b>	Technique