

Mâcon-Villages 2023

VIGNOBLE

Avec 20 hectares de vignes situées autour du village de La Roche Vineuse, cette cuvée représente la moitié de la surface du domaine. Les vignes sont plantées sur un mélange de calcaire, de marne, de terreau et de silex. Elles ont 25 ans d'âge en moyenne et sont cultivées en Bio.

VINIFICATION

La vendange est rentrée par gravité directement dans notre pressoir pneumatique. Fermentation avec levures naturelles et vinification en cuves inox thermorégulées. Le vin passe 10 mois sur lies fines, il est ensuite filtré légèrement et une petite dose de sulphite ajoutée avant embouteillage pour assurer la stabilité et la fraîcheur du vin.

NOTES DE DEGUSTATION

Notre Mâcon-Villages est un typique exemple de Chardonnay Bourguignon. Arômes de pommes fraîches, d'agrumes et une touche de miel. Le vin est équilibré par une acidité rafraîchissante et offre une belle longueur en bouche.

TEMPERATURE DE SERVICE: 11- 12°C.

POTENTIEL DE GARDE: jusqu'à 3 ans

ACCORDS CULINAIRES: Très polyvalent. Parfait en apéritif mais aussi sur des plats de légumes grillés, de poisson ou de volaille.



ANALYSES

Cépage	Chardonnay
Alcool	13%
Glucose	1.23 g/l
Acidité	3.40 g/L
PH	3.32
Collage	Bentonite (Vegan)
Bouchon	Technique