Mâcon-Vinzelles ‘Les Morandes’ 2023

VIGNOBLE

L’appellation Mâcon-Vinzelles ne couvre que 32ha au total. Les vins qui y sont produit ne sont pas courants mais ils sont d’une grande qualité grâce à de magnifiques terroirs argilo-calcaire. Cette cuvée est issue d'une seule parcelle unique « Les Morandes » en bordure de son grand frère Pouilly-Vinzelles. Les vignes sont agées de 40 ans en moyenne.

VINIFICATION

La vendange est rentrée par gravité, pressée et la fermentation s’effectue avec des levures indigènes. La moitié de la cuvée est élevée en futs de chêne de 600L, le reste en cuve inox sur lies fines. Après 12 mois, le vin est assemblé, filtré légèrement et mis en bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin allie la richesse et l'élégance de Pouilly-Vinzelles à la fraîcheur typique de Mâcon. Arômes de pêche et d’abricot frais, petite touche de bois discrète. Texture et rondeur en bouche, équilibrées par une belle acidité.

TEMPERATURE DE SERVICE: 11- 12°C.
POTENTIEL DE GARDE: jusqu’à 5 ans
ACCORDS CULINAIRES: Ce vin s'accorde parfaitement avec des volailles ou des poissons grillés. Il accompagne également à merveille les fromages de chèvre ou autres fromages frais.

ANALYSES

Cépage	Chardonnay
Alcool	13%
Glucose	1.16 g/l
Acidité	3.12 g/L
PH	3.36
Collage	Bentonite (Vegan)
Bouchon	Technique