



# DEUX ROCHES

## BOURGOGNE "TRADITION"

### TERROIR

Cette cuvée est un assemblage de plusieurs parcelles, sélectionnées, représentative de l'AOP Bourgogne en Mâconnais. Les vignes notamment situées à Pierreclos, Chevagny-les-Chevrières, Charnay-lès-Mâcon, sont principalement exposées Ouest sur des sols calcaires, argilo-limoneux. Ce sont des secteurs tardifs. Elles donnent naissance à des vins au style généreux, à l'aromatique alliant minéralité et profondeur ; une structure ferme et un nez ciselé dans la jeunesse.

### 100% CHARDONNAY

### ACCORDS

**Quand et avec qui ?**

Pour les événements familiaux et amicaux (ou à offrir si l'on doit remercier son contrôleur fiscal, sans ostentation).

**A table !**

Tout terrain, on l'apprécie dès l'apéritif avec des gougères ou du jambon persillé pour une version 100% Bourgogne, avec des plats en crème, des fromages de chèvre...

**On écoute quoi ?**

Dean Martin "Gentle on my mind",  
Glenn Miller "Jazz in the mood".

### VINIFICATION

Après récolte, les raisins sont chargés par gravité dans des pressoirs pneumatiques. Les presses sont lentes et longues afin d'extraire délicatement les jus et, ainsi, préserver la finesse aromatique. Puis les moûts sont rafraîchis et décantés. La vinification a lieu en cuves inox à température contrôlée ou sous bois (20%, dont moins de 10% de fûts neufs). Selon les millésimes, la fermentation malolactique est recherchée ou non. L'élevage se déroule sur lies fines jusqu'au printemps.

De la cueillette jusqu'à la mise en bouteille, nous limitons au maximum l'utilisation des intrants tel que le SO2.

### DEGUSTATION

Ici le Bourgogne respire les racines de ses terres Mâconnaises. Derrière la blondeur, le jus respire le parfum des céréales grillées. Sa texture charnue roule sur la langue avec une saveur juteuse. Le plaisir est présent jusqu'à la dernière goutte.