

# DEUX ROCHES

## MÂCON-VILLAGES "TRADITION"



### TERROIR

Cette cuvée est un assemblage de plusieurs parcelles sélectionnées pour leurs qualités de sols (calcaires, drainants) et d'exposition (secteurs précoces).

Cela nous permet d'élaborer des vins au style franc, fruité, vif et frais dans le pur esprit des vins du Mâconnais.

### 100% CHARDONNAY

### ACCORDS

#### Quand et avec qui ?

Des amis d'enfance, votre voisin gendarme ; pour des retrouvailles, des cousinades.

#### A table !

Dès l'apéritif avec une tartine de chèvre frais, une terrine d'écrevisses, des plats aux notes d'agrumes, un filet de poisson au beurre ou grillé, un hamburger au poulet pâné et au parmesan.

#### On écoute quoi ?

Les copains d'abord de Georges Brassens,  
Siffler sur la colline Joe Dassin,  
Voilà l'été Les Négresses Vertes.

### 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. 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 SO<sub>2</sub>.

### DÉGUSTATION

Tout l'esprit d'un Chardonnay du Mâconnais transpire dans ce verre : générosité florale des sentiers, saveur gourmande des fruit jaunes (pêche et abricot). Il offre la joie des plaisirs simples et intenses.