

DEUX ROCHES

MÂCON-LA-ROCHE -VINEUSE "SUR LE FIL"

100% CHARDONNAY

TERROIR

L'appellation Mâcon-la-Roche-Vineuse est délimitée à l'ouest par le ruisseau "Le Fil", il marque la limite avec l'appellation Saint-Véran. Nos vignes se situent sur les communes d'Hurigny et de Chevagny-les-Chevrières. Deux profils géologiques distincts : le premier est un grand plateau à dominante calcaire, en crête, exposé Est (vieilles vignes). Le second, beaucoup plus argileux, est une très belle combe aux allures d'amphithéâtre exposée plein Sud (jeunes vignes).

ACCORDS

Quand et avec qui ?

Des amis gastronomes ou pour un rendez-vous amoureux.

A table !

Des quenelles au poisson, une blanquette de veau, un poulet de Bresse à la crème...

On écoute quoi ?

La vie en rose, Edith Piaf,
Zorba Sirtaki.

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 (30%, 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

Porté par une robe concentrée au doré ferme, il respire les parfums de la fleur de vigne mariés à la fraîcheur du poivre blanc. L'attaque en bouche est grasse, juteuse et riche de saveurs avec un plaisir constant du début à la fin.