MÂCON LA ROCHE VINEUSE

DEUX ROCHES

SUR LE FIL

TERROIR

L'appellation Mâcon-la-Roche-Vineuse est bordée à l'ouest par le ruisseau dit "Le Fil", qui fait frontière avec l'appellation Saint Véran, et le Gros Mont à l'est. Au sein de cette zone, nos vignobles se situent à Hurigny et Chevagny-les-Chevrières qui présentent deux profils géologiques bien distincts. Le premier est un vignoble de vieilles vignes sur un large plateau exposé à l'est avec des sols à dominante calcaire, et le second est un superbe vallon en forme d'amphithéâtre plus argileux planté de jeunes vignes.

ACCORDS METS ET VINS

Quand et avec qui ?
Avec des amis qui apprécient les bonnes choses ou pour un rendez-vous amoureux.

A table !
Poisson, quenelles, blanquette de veau, poulet de Bresse à la crème.

Qu'est ce qu'on écoute ?
La vie en rose, Edith Piaf.
Bewitched, Bothered and Bewildered, Ella Fitzgerald.

VINIFICATION

Après la vendange, les raisins sont acheminés par gravité dans les pressoirs pneumatiques. Le pressurage est long et lent pour assurer une extraction délicate du jus et préserver sa finesse aromatique. Le moût obtenu est refroidi et décanté.
La fermentation s'effectue en cuves inox thermorégulées et 30% en barriques (moins de 10% neuves). La fermentation malolactique est réalisée ou non,
selon le millésime. Le vin est ensuite élevé sur lies fines jusqu'au printemps. De la récolte jusqu'à la mise en bouteille, nous limitons au maximum l'utilisation d'intrants tels que le SO2.

100% CHARDONNAY

DÉGUSTATION

D'une magnifique couleur or intense et profonde, il offre le parfum capiteux des fleurs de vigne équilibré par la fraîcheur du poivre blanc. En bouche, la structure opulente, grasse et mâchue rehausse l'expression florale et fruitée de ce chardonnay brillant et noble.