

BOURGOGNE

TRADITION



TERROIR

Ce vin est un assemblage de plusieurs parcelles, sélectionnées, représentatives du Mâconnais. Les vignes situées notamment à Pierreclos, Chevagny-les-Chevrières, Charnay-lès-Mâcon, sont majoritairement exposées à l'Ouest sur des sols calcaires, argilo-limoneux. Ce sont des secteurs en retard, donnant naissance à des vins au style généreux, reposant sur une alliance aromatique de fruits mûrs et de minéralité rocailleuse.

ACCORD METS ET VINS

Quand et avec qui ?

Pour la famille et les événements entre amis (ou à offrir si vous devez remercier votre inspecteur des impôts, sans ostentation).

A table !

On l'apprécie à l'apéritif avec des gougeres ou du jambon persillé pour une version 100% bourguignonne, avec des plats à la crème, du fromage de chèvre...

Qu'écoutons-nous ?

Dean Martin "Doux dans mon esprit", Glenn Miller "Jazz dans l'ambiance".



VINIFICATION

Après vendanges, les raisins sont chargés par gravité dans des pressoirs pneumatiques. Les pressurages sont lents et longs afin d'extraire délicatement les jus et ainsi préserver la finesse aromatique. Ensuite, les moûts sont refroidis et décantés. La vinification s'effectue en cuves inox à température contrôlée ou sous bois (20%, dont moins de 10% de barriques neuves). Selon le millésime, la fermentation malolactique est souhaitée ou non. L'élevage se déroule sur lies fines jusqu'au printemps.

De la cueillette à la mise en bouteille, nous limitons au maximum l'utilisation d'intrants comme le SO2.

100% CHARDONNAY

DÉGUSTATION

Ce vin représente les racines de ses terroirs mâconnais. Vêtu d'un tailleur blond, le vin exhale des céréales grillées et de la pêche blanche enrobées d'une texture crémeuse. En bouche, il est juteux, mâchu et savoureux avec une bonne longueur pour un plaisir intense.