

MÂCON-VILLAGES



TRADITION

TERROIR

Cette cuvée est un assemblage de plusieurs parcelles sélectionnées pour leurs qualités de sol (calcaire, drainant) et d'exposition (secteurs précoces exposés sud-est). Cela nous permet d'élaborer des vins au style franc, fruité, vif et frais dans le pur esprit des vins du Mâconnais.

ACCORDS METS ET VINS

Quand et avec qui ?

Amis d'enfance, votre voisin policier ou votre famille.

A table !

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

Qu'est ce qu'on écoute ?

Les copains d'abord, of Georges Brassens,
Whistle on Joe Dassin Hill,
Voilà l'été, Les Négresses Vertes.



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 a lieu dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. 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

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