



Provenance, sélection

Ce Mâcon-Villages est issu de 3 origines : Chaintré, Pierreclos, Ozenay. Les monts du Mâconnais forment un ensemble de coteaux séparés par des failles parallèles et orientés nord/nord-est ou sud/sud-ouest. Ces sols de compositions différentes conviennent particulièrement au cépage chardonnay : sols bruns calciques ou calcaires, siliceux, argileux ou sableux, souvent mêlés à des "chailles", ou galets de grès. C'est de ce terroir composite que le vin extrait sa subtilité.

Campagne 2014

L'année débute avec un hiver doux favorisant la reprise précoce de la vigne. La douceur du printemps, certes ponctuée de gelées tardives mais aussi de pluies bienfaites, favorise la croissance foliaire. L'été est mitigé : l'alternance d'averses et de soleil retarde, en août, la maturation des raisins mais septembre, ensoleillé et chaud, permet aux raisins d'exprimer leur potentiel : ils sont très sains, dorés, mûrs, aussi riches en sucre qu'en parfums. Les vendanges en 2014 ont été assez précoces.



Vinification, élevage

- Collaboration avec nos partenaires vignerons et sélection des plus belles cuvées selon le style recherché.
- Fermentation alcoolique lente à température contrôlée jusqu'en janvier, en cuves inox thermorégulées.
- Fermentation malolactique consécutive.
- Elevage pendant 5 mois sur lies fines en cuve.
- Mise en bouteilles dans nos chais fin mars.



• Appellation :
AOC Mâcon-Villages

• Localisation :
Bourgogne,
Mâconnais

• Origine :
-Chaintré
-Pierreclos
-Ozenay

• Cépage :
100% chardonnay

• Quantité :
24000 bouteilles

Dégustation

A l'œil : une robe nette aux reflets verts.

Au nez : des notes citronnées et minérales.

En bouche : un vin bien structuré, avec de la vivacité suivie d'une finale souple sur des notes de citron vert.

Suggestions

Gougères apéritives au morbier, assiette d'huîtres, gambas grillées, tataki de thon...