

Mâcon-Vergisson

« La Roche »

<i>Appellation</i>	Mâcon-Vergisson
<i>Cuvée</i>	La Roche
<i>Millésime</i>	2018
<i>Cépage</i>	Chardonnay
<i>Sol</i>	Argilo-calcaire à dominante argileuse
<i>Superficie</i>	25 ares
<i>Exposition</i>	Altitude 300 m, versant Est
<i>Rendement</i>	68 hl/ha
<i>Parcelles</i>	25 ans
<i>Production</i>	2 300 bouteilles/an
<i>Alcool</i>	13%



Culture

Vignes plantées à une densité de 8 000 pieds à l'hectare. Contrôle des rendements, ébourgeonnage et effeuillage, culture respectueuse de l'environnement. Labour régulier permettant de révéler la typicité du terroir.



Vinification

Elevage sur lies fines de 8 mois en fûts de chêne (dont 25% de fûts neufs)



Note de dégustation

Le nez est expressif et fruité (fruits exotiques, ananas). Il révèle des notes de fleurs blanches (lys, acacia) et minéral (craie). Sur ce terroir, le fruit cède la place à la minéralité sur une finale puissante et équilibrée. Un Mâcon d'un noble lignage, qui s'aura s'exprimer avec distinction en toute occasion.



Accord

Vin pour l'apéritif, un buffet d'entrée, une terrine de poisson, un plateau de fruits de mer, des poissons grillés, et des fromages de chèvre.

