

AOC MÂCON-CHARDONNAY



AOC MÂCON-CHARDONNAY CLIMAT « EN BOUT »

MILLÉSIME 2018

ALCOOL 13°

VIGNES Sur une parcelle exposée sud / sud-est avec un sol argilo-calcaire.

CÉPAGE 100 % Chardonnay

VITICULTURE

Agriculture raisonnée.
(Conversion biologique en cours)

VINIFICATION

Vendanges à la main en caquettes de 30 kg.
Pressurage en grappes entières.
Pas de sulfite ajouté durant le pressurage.
Débourage après 24 heures.

ÉLEVAGE

14 mois dont 11 mois en fûts de chêne
(10 % de bois neufs)

POTENTIEL DE GARDE

5 - 7 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin frais et fruité, minéral avec une touche végétale. Complexe et riche, il est marqué par une belle maturité tout en conservant un équilibre propre à son millésime.

ACCORDS METS ET VIN

Ce vin minéral, s'accordera parfaitement avec les viandes blanches, poissons et fromages.



WWW.DOMAINESCRETS.FR