# Mâcon La Roche Vineuse




## Dégustation

Très belle couleur or pâle.
Nez très fruité, sur un registre d'arômes exotiques.
En bouche, la minéralité du terroir de la Roche-Vineuse s'exprime bien.
Bel équilibre entre l'alcool et l'acidité.
C'est un vin rafraîchissant à boire dans sa jeunesse.

## Terroir

Sol argilo-calcaire du quaternaire (Bathonien, Bajocien)
Exposition: sud, sud-ouest
Altitude: 250 à 350 m
Pente: de 5 à 35%

## Viticulture

Cépage: Chardonnay
Densité: 8000 pieds/ha
Rendement moyen: 60 hl/ha
Vendanges à la main
Travail du sol

## Vinification

Pressurage direct en vendange entière et très léger débourbage.
Fermentation alcoolique et malolactique en cuve Inox.
Après un élevage de 15 mois, le vin est légèrement filtré avant la mise en bouteille.
Pas de collage.