Mâcon La Roche Vineuse Vieilles Vignes



Dégustation

Belle fraîcheur aromatique au nez avec des notes de pêche blanche et de poire.
Un vin riche et complexe, très bien équilibré en bouche.
La forte minéralité du terroir donne à ce vin une fin de bouche très persistante.

Terroir

Sol argilo-calcaire du quaternaire (Bathonien, Bajocien)
Exposition: sud, sud-ouest
Altitude: 300 m
Pente: de 5 à 20%

Viticulture

Cépage: Chardonnay
Densité: 8000 pieds/ha
Rendement moyen: 50 hl/ha
Travail du sol
Vendanges à la main

Vinification

Pressurage direct, débourbage léger en cuve inox, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne.
Élevage pendant un an en fûts, puis 4 mois en cuve inox.
Soutirage, puis légère filtration sur Kieselguhr avant mise en bouteilles.
Pas de collage.