Mâcon La Roche Vineuse Les Cras



Dégustation

Belle couleur or pâle.
Au nez, on perçoit un vin riche, puissant et complexe sur les arômes de noisette.
En bouche, le vin est très puissant, avec une très forte minéralité liée au taux très élevé de calcaire actif présent dans le sol.
Très longue persistance en bouche.
Optimum de dégustation: de 3 à 10 ans.

Terroir

Sol argilo-calcaire du quaternaire (Bathonien moyen)
Exposition: sud-ouest
Altitude: 300 m
Pente: 5%

Viticulture

Cépage: chardonnay
Densité: 8000 pieds/ha
Rendement moyen: 40 hl/ha
Vendanges à la main
Travail du sol

Vinification

Pressurage direct, débourbage léger, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne.
Élevage de 18 mois en fûts.
Soutirage, puis légère filtration avant mise en bouteilles.
Pas de collage.