



Mâcon La Roche Vineuse Vieilles Vignes



Histoire

Ce vin est issu d'une sélection des plus vieilles vignes (d'une moyenne d'âge de 70 ans) de la commune de la Roche Vineuse.

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, débourage 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.

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.