

MÂCON SOLUTRÉ

> La vigne

Commune : Solutré-Pouilly, sur les lieux-dits Les Condemines et Le Carra

Cépage : Chardonnay

Surface de la parcelle : 30 et 20 ares, pour un total de 0,5 ha

Age moyen des vignes : variable (de 5 à 50 ans)

Sol : Argilo calcaire profond

Exposition et pente : Nord-est et sud, 370 à 400m d'altitude, 0 à 10 % de pente

Mode de culture : Protection raisonnée, enherbement un rang sur deux, maîtrise de l'herbe par labour et tonte



> Vinification

Vendange : mécanique

Pressurage : pneumatique

Débourage : 36 heures statique à froid afin d'obtenir des jus très clairs

Fermentation alcoolique : En cuve inox thermo régulée autour de 18°C. Levures indigènes (ensemencement par pied de cuve)

Fermentation malolactique : complète et spontanée

Elevage : 6 mois en cuve, sur lies, sans aucun soutirage, ni bâtonnage

Mise en bouteilles : au printemps suivant les vendanges

> Dégustation

Un vin sur le fruit et la fraîcheur

Potentiel de garde : à consommer dans les 3 ans

Accords mets : apéritif, fruits de mer, crustacés, poissons blancs, fromages de chèvre

> Récompenses et presse

Millésime 2015

(non présenté à la presse ni en concours)

Millésime 2014

- Médaille d'Or au Concours International de Lyon 2015
- Une étoile, guide Hachette 2016
- Distingué par le Comité de Sélection de Saint-Vincent 2015
- 14.5/20 Magazine Bourgogne Aujourd'hui N°125

