

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 10 à 55 ans)

Sol : Argilo calcaire profond

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

> Vinification

Vendange : mécanique

Pressurage : pneumatique

Débourbage : 24 à 36 heures à froid

Fermentation alcoolique : En cuve inox thermo régulée autour de 18°C. Levures indigènes

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

La robe est jaune pâle, limpide et brillante. Le nez s'exprime sur les fruits mûrs : pêche, mangue, banane.

La bouche est souple, ronde, assez généreuse, avec une finale fruitée persistante.

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 2017

- 16/20 Magazine Bourgogne Aujourd'hui N°143 (Novembre 2018)

- Distingué par le Comité de Sélection de Saint-Vincent 2018

