



FICHE TECHNIQUE MACON CHARDONNAY 2022

Superficie : 95a49
Situation : Les Busserettes, Ronchamp, Le Clos
Cépage : Chardonnay
Rendement : 64hl/ha

Altitude : 240-350m
Orientation : Sud/Sud-Ouest
Sol : Calcaire, argileux très mince
Année plantation : 1952-1980

Vendange manuelle

VINIFICATION :

- Pressurage pneumatique de la vendange entière
- Débourage, conservation sur lies fines
- Ensemencement levures sélectionnées
- Fermentation alcoolique 100% en fûts de chêne

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 11 mois sans soutirage avec un bâtonnage tous les 7 à 10 jours
- 15 à 30% de fûts neufs

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

Potentiel de garde : 2026

Note de dégustation :

Frais au nez, bouche ronde sur la pêche et la poire, une jolie note citronnée, corps moyen, bonne longueur, finale nette et précise.

88/100 par Jasper Morris, Master of Wine

