



## FICHE TECHNIQUE

# MÂCON-CHARDONNAY "Le Berceau" 2024

<b>Superficie :</b> 40a	<b>Altitude :</b> 240-350m
<b>Situation :</b> Commune de Chardonnay	<b>Orientation :</b> Nord/Nord-Est
<b>Cépage :</b> Chardonnay	<b>Sol :</b> calcaire, argilo-limoneux peu épais
<b>Production :</b> Environ 2000 bouteilles/an	<b>Plantation :</b> 1974

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%
- 10 mois en fût de chêne (15 à 30% de fûts neufs) puis 2 mois en cuve
- Bâtonnage tous les 7 à 10 jours

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

**Potentiel de garde :** 2029

### *Note de dégustation :*

*Le bouquet est légèrement plus ample que celui de Bussières. Des fruits mûrs et juteux, des notes de poire et une pointe de pêche, le tout soutenu par une fraîcheur agréable. Plus opulent que le millésime 2023.*

*Noté 89/100 par Jasper Morris*

