

FICHE TECHNIQUE  
**MACON VILLAGE 2022**

**Superficie :** Sélection de fûts  
**Situation :** Assemblage de plusieurs parcelles  
**Cépage :** Chardonnay

**Altitude :** 240-350m  
**Orientation :** Sud/Sud-Ouest  
**Sol :** assemblage plusieurs parcelles

Vendange manuelle

**VINIFICATION :**

- Pressurage pneumatique de la vendange entière
- Débourbage, 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*

*Le nez est séduisant et ce Mâcon se montre plutôt élégant sur des notes de poires et de pêche. Attaque tonique mais texture assez grasse et ronde. A déguster dans sa jeunesse.*

*87/100 par Jasper Morris, Master of Wine*

