



FICHE TECHNIQUE

MACON CHARDONNAY “Les Perrières” 2022

Superficie : 40a
Situation : Commune de Chardonnay
Cépage : Chardonnay
Production : Environ 2000 bouteilles/an

Altitude : 280m
Exposition : Sud/Sud-Est
Sol : argilo-calcaire
Plantation : 1998

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 : 2027

Note de dégustation :

Notes d'abricot frais, de miel d'acacia et brioche toastée. En bouche, la matière montre une belle tension minérale enveloppée dans une étoffe crémeuse

