

FICHE TECHNIQUE MÂCON VILLAGE 2023

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%
- 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 : 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.

