



## FICHE TECHNIQUE

# MÂCON-CHARDONNAY “Le Berceau” 2023

<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 :** 2028

### *Note de dégustation :*

*Au nez assez réservé, mais en bouche du charme sur les fruits blancs, le pamplemousse et de la rondeur combinés à une certaine densité et structure. Légèrement plus exotique et floral et avec une bonne longueur minérale en bouche*

*Noté 88/100 par Jasper Morris*

