



FICHE TECHNIQUE

MÂCON-CHARDONNAY “Les Perrières” 2023

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%
- 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 :

*Immédiateté aromatique briochée,
 frangipane, puis dominante fruitée
 pulpeuse (fruits à chair blanche, pêche)
 Bouche juteuse et fraîche, désaltérante et
 digeste*

