



## FICHE TECHNIQUE

# MACON CHARDONNAY “Le Berceau” 2021

<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 futs 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 :*

*Couleur citron pâle. Belle fraîcheur minérale, sur prune plutôt mûre et agrumes avec beaucoup de finesse.*

*Fraicheur confirmée en bouche par une tension tonique et ciselée, finale savoureuse*

