



FICHE TECHNIQUE MACON CHARDONNAY 2021

Superficie : 95a49
Situation : Les Busserettes, Ronchamp, Le Clos
Cépage : Chardonnay
Rendement : 20hl/ha en moyenne

Altitude : 240-350m
Orientation : Sud/Sud-Ouest
Sol : Calcaire, argileux très mince
Année plantation : 1952-1980

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 : 2025

Note de dégustation :

*Robe étincelante or pâle aux reflets verts,
Immédiateté aromatique briochée, frangipane, puis dominante fruitée pulpeuse (fruits à chair
blanche, pêche)
Bouche juteuse et fraîche, désaltérante et digeste*

