



Mâcon-Chaintré

ORIGINE PARCELLAIRE

France - Bourgogne - Mâconnais Villages de Crêches sur Saône, Chânes et Chaintré Assemblage de différentes parcelles Altitude de 220 mètres Exposition Sud et Est Sols argilo calcaire très profonds enrichis en alluvions

VITICULTURE

Cépage : Chardonnay

Type : Blanc

Appellation : Mâcon Chaintré

Densité de plantation : 7800 pieds / ha

Age moyen des vignes : 60 ans

Taille : Guyot poussard, baguette en arcure Travail des sols et enherbement naturel

Contrôle des rendements

Récolte mécanique à maturité optimale

VINIFICATION

Pressurage pneumatique direct, cycles longs

Débourbage statique à froid

Fermentations alcooliques et malolactiques en cuve inox à

tempérarure régulée

Elevage en cuve sur lies fines pendant 10 mois Filtration puis mise en bouteilles selon cycle lunaire

DEGUSTATION

Nez : pêche, fleur de sureau, guimauve Bouche : fraîcheur, rondeur, minéral