



MÂCON-SOLUTRE

2017



TERROIR

Parcelle plantée en coteau, exposée Sud-Est, sur un sol calcaire, rouge, caillouteux.

Les vignes sont situées à la limite haute de l'appellation, et bénéficient donc d'une forte excursion thermique lors de la maturation.

DÉGUSTATION

OEIL

Belle robe jaune vif aux reflets verts.

NEZ

Le nez intense, développe des notes briochées, mais aussi des arômes de fruits blancs (poire williams), d'ananas et de poivre blanc.

BOUCHE

Le vin est ample, riche. L'entrée de bouche est minérale et la finale fraîche.

SERVICE & GARDE

A déguster maintenant à une température de 11-13°C ou à garder entre 3 et 5 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Mâcon-Solutré 2017 accompagnera parfaitement des huitres, des crustacés mais également une terrine de campagne ou de la blanquette de veau.

VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement et totalement égrappée. Pressés dans un pressoir pneumatique, les jus restent en cuve à température contrôlée 24 à 30 heures en subissant un débouillage statique à froid.

La fermentation alcoolique est effectuée en cuve inox à basse température. La fermentation malolactique est effectuée à 100%.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé pendant 12 mois à 50% en cuve inox, et 50% en fût de 400 litres (dont 10% de fûts neufs).