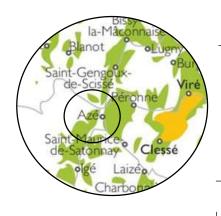


# MÂCON-SOLUTRE 2017



### **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.

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 débourbage statique à froid.

**VINIFICATION** 

La fermentation alcoolique est effectuée en cuve inox à basse temperature. 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).

## **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.

> Domaine de la Garenne BP 5 - 7 1640 Mercurey Tél : 433 (0)3 85 45 21 61 contact@domaines-devillard.com