



MÂCON-SOLUTRE

2018



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 blanc doré aux reflets dorés.

NEZ

Le nez est intense et développe des notes poivrées, des notes de coin avec une légère minéralité.

BOUCHE

En bouche, le vin présente un beau volume équilibré avec une belle acidité

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 2018 accompagnera parfaitement des fromages à pâte molle tels que le Brillat Savarin ou le Saint-Marcelin

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 débourbage 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 10 mois à 50% en cuve inox, et 50% en fût de chêne (dont 30% de fûts neufs) puis 2 mois en cuve.