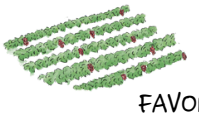
MÂCON-FUISSÉ
2024

AU CONTACT DES GRANDS TERROIRS DE POUILLY-FUISSÉ. SITUÉ SUR LES HAUTEURS DE L'APPELLATION, SUR DES SOLS MARNO-CALCAIRES



VIGNES BÉNÉFICIANT D'UN ENSOLEILLEMENT GÉNÉREUX FAVORISANT UNE MATURATION OPTIMALE DU CHARDONNAY. EXPOSITION PRINCIPALEMENT SUD ET SUD-EST



TRI DU RAISIN POUR NE BÉNÉFICIER QUE DES GRAPPES SAINES. PRESSURAGE DOUX ET RAPIDE APRÈS RÉCOLTE AFIN D'EXTRAIRE LE JUS SANS APPORTER D'AMERTUME.



FERMENTATION ALCOOLIQUE AVEC LEVURES INDIGÈNES EN CUVE INOX. ÉLEVAGE DE 17 MOIS EN OEUF CÉRAMIQUE OÙ LE BATONNAGE NATUREL APPORTE COMPLÉXITÉ ET MINÉRALITÉ.

NEZ EXPRESSIF ET ÉLÉGANT, RICHESSE NATURELLE DU CHARDONNAY AUX ARÔMES DE FLEURS BLANCHES (AUBÉPINE, CHÈVREFEUILLE), POMME GRANNY ET PÊCHE JAUNE



ATTAQUE FRANCHE, COUP DE FRAICHEUR AVEC DES NOTES D'AGRUMES ET UNE FINALE SUR L'AMANDE. BEL ÉQUILIBRE ENTRE RICHESSE DU CHARDONNAY ET MINÉRALITÉ DE L'ÉLEVAGE EN OEUF.

FROMAGES : CHÈVRE FRAIS, BEAUFORT OU JEUNE COMTÉ



SALADE DE FENOUIL ET PIGNON DE PIN, NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉES, RISOTTO AUX ASPERGES

Vin non filtré, léger dépôt possible, témoin naturel de son élevage.
Buvez ce vin avec amour et simplicité !

