

Gamme Emotion



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE FICHET



Cépage : Chardonnay
Terroir : argilo-calcaire
Exposition : sud ouest
Age : 1920 à 1995 assemblage de 9 parcelles d'âge différent
Superficie : 4 ha 75
Taille : taille à queue du Mâconnais simple
Vendanges : machine
Réception : égrappage à 100%, puis macération pré-fermentaire à froid de 12h à 15h environ.

Pressurage : pneumatique lent et à basse pression
Vinification : En cuve, +10% en fûts de chêne correspondant à la plus vieille vigne plantée en 1920
Fermentation : à température maîtrisée, environ 17 °C
Mise en bouteille au Domaine : en mars ou avril
Batonnage : consiste à remettre en suspension les lies fines 2 à 3 fois en élevage
Mise en bouteille : au Domaine après 10 à 12 mois d'élevage
Production annuelle : Environ 38 000 bouteilles

C'est le plus gros lieu-dit du Domaine et également le plus réputé.

C'est un des premiers lieux-dits utilisés dans le Mâconnais au début des années 70. Cette cuvée est très représentative des vins blancs du Mâconnais. Arômes de fruits mûrs, rondeur, minéralité, et équilibre font de ce vin un vin d'apéritif, et également sur des poissons et entrées cuisinées.

Pierre-Yves & Olivier Fichet



Grape: Chardonnay
Soil: clay with limestone
Exposure: South-West
Age: planted between 1920 and 1995.
Blending of 9 different plots of various ages
Area: 4.75Ha (11ac 32ft²)
Vintage cutting: Macon single pruning (a variant of the Guyot cane training system)
Harvesting process: machine
Reception: 100% destemming, then cold pre-fermentative maceration during approx. 22 to 15 hours

Crushing: slow pneumatic with low pressure
Vinification: in vats + 10% in oak barrels dating back to the oldest vine planted back in 1920
Fermentation/ageing process: in controlled temperature, maintained at around 17°C (62.6°F)
Stirring: carried out in order to put fine skins back in suspension 2 to 3 times during the wine-making process
Bottled: at the Estate after 10 to 12 months of the ageing process
Annual production: around 38,000 bottles

It is the biggest lieu-dit of the Domain as well as the most renowned one.

It's one of the first localities to be used in the Macon area since the beginning of the seventies. This cuvee is very representative of the white wines of the Macon area. Aromas of ripe fruits, roundness, minerality and balance turn this wine into a fine wine for appetizers, as well as for fish and cooked starters.

Pierre-Yves & Olivier Fichet