

Gamme Découverte



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# DOMAINE FICHET



Cépage : Chardonnay  
Terroir : argilo-calcaire  
Exposition : sud et sud-est  
Age : 1992 à 1996 assemblage  
Superficie : 3 ha  
Taille : arcade du Mâconnais simple  
Vendanges : machine  
Réception : tri et égrappage 100%

Pressurage : pneumatique lent et à basse pression  
Vinification : en cuve  
Fermentation : à température maîtrisée, température d'environ 12 et 18 °C  
Mise en bouteille : au Domaine de février à juillet, en plusieurs fois.  
Production annuelle : entre 20 000 et 26 000 bouteilles

Ce lieu-dit, est composé uniquement de jeunes vignes, plantées par Pierre-Yves et Olivier. Nous voulons donner à cette cuvée un coté facile à boire, fruité, jeune et frais. Apéritif, poisson grillé, fruits de mer. Escargots de Bourgogne, et fromage de Chèvre Mâconnais vont ravir les amateurs de Chardonnay.

*Pierre-Yves & Olivier Fichet*



Grape: Chardonnay  
Soil: clay with limestone  
Exposure: South and South-East  
Age: 1992 to 1996 assembled  
Area: 3Ha (7ac 41ft<sup>2</sup>)  
Vintage cutting: single arcuate (curved) in Macon style  
Harvesting process: machine

Reception: 100% sorting and destemming  
Crushing: slow pneumatic with low pressure  
Vinification: in vats  
Fermentation/ageing process: in controlled temperature, maintained at approx. 12 to 18°C (53.6° to 64.4°F)  
Bottled: at the Domain from February till July in several times  
Annual production: 20 to 26, 000 bottles

This local cuvee is exclusively composed of young grapes that have been planted by Pierre-Yves and Olivier.

We want to give this vintage a fruity and young side to it for a fresh easy-drinking wine. With appetizers, grilled fish, seafood, Burgundy snails and goat cheese of Macon, this wine will delight the Chardonnay aficionados.

*Pierre-Yves & Olivier Fichet*