



CHÂTEAU LONDON

MÂCON-IGÉ

Ce lieu-dit, mis en avant depuis 1978 par le Domaine, est l'un des plus prestigieux et des plus renommés du Mâconnais.



C'est un des premiers lieux-dits utilisé 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.

CÉPAGE CHARDONNAY

TERROIR ARGILO-CALCAIRE

EXPOSITION Sud-ouest

ÂGE Plantée de 1920 à 2019

SUPERFICIE 5 ha

TAILLE Tailles à queue du Mâconnais simple

VENDANGES Machine

RÉCEPTION Egrappage à 100%

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

BATONNAGE consiste à remettre en suspension les lies fines 2 à 3 fois en élevage

MISE EN BOUTEILLE au Domaine