GRANDE CRA

MÂCON-IGÉ

Très belle expression du Chardonnay très mûr, vin de garde avec un potentiel de 10/12 ans, minéralité et puissance.

Cette cuvée créée sur le millésime 2017, provient de vigne de Chardonnay plantée sur le « Climat La Cra » où nous avons sélectionné une partie de ce terroir dans les plus imposantes pentes (alors que historiquement La Cra est récoltée sur un plateau) de calcaire crayeux. Pente d'environ 35 à 45%, c'est-à-dire que tous les travaux sont manuels car nos enjambeurs ne peuvent y accéder !

CÉPAGE CHARDONNAY

CUVÉE VENDANGÉE TRÈS MÛRE

PUISSANT, FLORAL INTENSE, FRUITS MURS, MINERAL ...

EXPOSITION Plein sud et sud-ouest, coteau à 40% de pente
ÂGE Plantée en 2000, 2016 et 2018
SUPERFICIE 1 ha
TAILLE Taille à queue du Mâconnais simple
VENDANGES Manuelle en caisses de 25kg
RÉCEPTION Vidage des caisses directement dans le pressoir
PRESSURAGE Pneumatique lent et à basse pression
VINIFICATION En fût de chêne neuf à 50% et 50% fûts d'un vin
FERMENTATION Longue de 5 à 8 mois
BATONNAGE Consiste à remettre en suspension les lies fines 1 à 2 fois par an
MISE EN BOUTEILLE Au Domaine après 22 mois d'élevage en fûts