



LA CRA

MÂCON-IGÉ

Issue de Chardonnay sur un terroir calcaire très crayeux, exposé sur un plateau dominant le Château London et la Crépillionne.



LA CRA

Grâce à une légère sur maturité, nous obtenons une richesse aussi bien alcoolique qu'en gras et arômes fruités. L'élevage en fût est très bien supporté par le vin qui prend le dessus dès le milieu de la fermentation. Grâce à cette très belle maturité et à une fermentation naturelle longue et à basse température. Respect des terroirs et de la nature en ramassant des raisins très mûrs, ce qui me semble tout à fait logique pour obtenir un vin de grande qualité ! Cette cuvée créée depuis 1999, seulement, est déjà la référence du Domaine Fichet en Chardonnay.

CÉPAGE CHARDONNAY

CUVÉE VENDANGÉE À LA LIMITE
DE LA SUR-MATURATION

TERROIR ARGILO-CALCAIRE TRÈS CRAYEUX

EXPOSITION Plateau légèrement sud

ÂGE Plantée de 1969 à 2017

SUPERFICIE 4 ha

TAILLE Taille à queue du Mâconnais simple

VENDANGES Manuelle en caisses de 25kg et machine pour une partie suivant les années

RÉCEPTION Tri et égrappage 100%, puis macération pré-fermentaire à froid de 12 à 24h

PRESSURAGE Pneumatique lent et à basse pression

VINIFICATION En fûts à 100%, dont 25 à 30% en fûts neufs

FERMENTATION Longue de 5 à 6 mois

BATONNAGE Consiste à remettre en suspension les lies fines 1 à 2 fois par an

MISE EN BOUTEILLE Au Domaine après 18 mois d'élevage 12 mois en fûts et 6 mois en cave