QUINTESSENCE DU CHARDONNAY

Issue de Chardonnay, planté en 1969, sur un terroir argilo-calcaire exposé Est..

Grâce à un micro climat que nous avons observé presque chaque année, le botrytis s'installe régulièrement, ce qui confère une concentration en sucre très élevée. Nous commençons le premier tri début octobre, le second fin octobre puis le dernier en novembre. Avec une bonne acidité qui soutient bien le sucre nous n'avons pas de lourdeur, l'équilibre est parfait, nous sommes en compagnie d'un vin moelleux.

À déguster accompagné d'un foie gras, de fromages ou d'un dessert chocolaté.

CÉPAGE CHARDONNAY

TERROIR ARGILO-CALCAIRE TRÈS CRAYEUX

EXPOSITION Est, Sud-Est bas de coteau
ÂGE Plantée en 1969
SUPERFICIE 0,15 ha
TAILLE Taille à queue du Mâconnais simple
VENDANGES Manuelle en caisses de 25 kg par tris successifs de début octobre à la mi-Novembre pour le dernier passage suivant les millésimes
RÉCEPTION Nous vidons directement les caisses à la main dans le pressoir
PRESSURAGE Pneumatique lent et à basse pression
VINIFICATION En fût de chêne de 5 ans
FERMENTATION Longue environ 8 à 10 mois
MISE EN BOUTEILLE Au Domaine
RÉSULTAT Entre 11,5 et 13,5% alc./vol. + entre 70 et 110g de sucres résiduels naturels suivant les millésimes