



L'ORIGINALE

MÂCON-VILLAGE

Olivier a acquis ce domaine sur la commune de Burgy en 2005 : depuis la production en bouteilles n'a cessé d'augmenter.



Cette cuvée est constituée de plusieurs lieux-dits, assemblés après fermentation. "Originale", pour cette cuvée de Mâcon Villages Blanc, c'est le qualificatif le mieux approprié. En effet, seulement 1 mois après la vendange, ce vin est mis en bouteille, juste à la fin de la fermentation alcoolique, ce qui préserve le maximum d'arômes fermentaires et de fraîcheur. Arômes de fruits exotiques et équilibre font de ce vin un vin d'apéritif ainsi qu'un bel accompagnement sur des poissons et entrées cuisinées.

CÉPAGE CHARDONNAY

TERROIR ARGILO-CALCAIRE

EXPOSITION Sud-Ouest et Ouest

ÂGE Plantée entre 1992 et 2000

SUPERFICIE 2 ha

TAILLE Taille à queue du Mâconnais simple

VENDANGES Machine

RÉCEPTION Égrappage à 100%, puis pressurage direct

PRESSURAGE Pneumatique lent et à basse pression

VINIFICATION En cuve

FERMENTATION À température maîtrisée, température entre 13°C et 17°C

MISE EN BOUTEILLE Au domaine fin octobre, 1 mois seulement après les vendanges