

LES ENRACINÉS

Mâcon-Chardonnay A.O.P.



REGION

France / Bourgogne / Mâconnais

CEPAGE Chardonnay

DOMAINE

Ce Mâcon est issu à 100 % du village de Chardonnay où son cépage éponyme (chardonnay) y est cultivé depuis le XIème siècle, à l'époque par les moines de Cluny. L'esprit pour ce vin est l'image de ce terroir, où ces hommes et ces femmes, "enracinés" sur cette terre qui les a vu naître, cultivent leurs vignes avec passion.

SOL

Sol argilo-calcaire du village de Chardonnay. Les vignes s'épanouissent sur un terrain majoritairement calcaire et surnommé la "Dalle Nacrée".

VINIFICATION & ELEVAGE

Vin 100% originel vinifié et mis en bouteille sans ajout de sulfites. Vinification bourguignonne en cuve inox, après la fermentation le vin est élevé sur lies fines pendant 6 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Au nez, un vin pur, frais et floral avec des notes d'aubépines. En bouche le côté minéral et salin se développe.

ACCORDS METS & VINS

Apéritif ou salade de poulpe grillé.

VEGGIE : Terrine de légume avec sauce tomate fraîche maison.

PRATIQUES ECOLOGIQUES

Agriculture en lutte raisonnée.

TEMPERATURE DE SERVICE 11 °C

GARDE 1 à 3 ans



POINT FORTS

- 100% du village de Chardonnay
- 100 % vinifié et mis en bouteille sans soufre ajouté
- 100% vegan friendly