



Mâcon Pierreclos Blanc



En quelques mots:

Cépage: 100% Chardonnay.

Localisation des vignes: Assemblage de plusieurs parcelles de la commune de Pierreclos (*lieu dits: le château, les Margots, les Grands Buys et la Bucherate*)

Age des vignes: Moyenne de 45 ans.

Orientation: Sud, Sud-Est et Est.

Altitude: 100 mètres.

Taille: Guyot simple.

Sol: Argilo-calcaire.

Production totale à l'année: 15 000 bouteilles

Vinification: Vignes récoltées pour moitié à la machine et pour l'autre à la main. La vendange aussitôt ramassée, est immédiatement emmenée dans les chais pour être pressurée. Après un débouillage, la fermentation alcoolique se déroule à basse température. Une deuxième fermentation, appelée Malo-Lactique survient à la fin de celle-ci quelques temps après. Le vin est ensuite soutiré et élevé sur lies fines jusqu'à sa mise en bouteilles.

Dégustation:

C'est un vin blanc sec et fruité. On retrouve assez souvent une minéralité dans cette cuvée, associée souvent à des arômes de terroir. C'est un vin de garde moyenne (4-5 ans) qui s'apprécie à l'apéritif nature ou avec de la crème de fruits mais peut également s'accommoder de fromages de chèvres. A servir frais.



Vignobles Thevenet et Fils