Bourgogne de Vigne en Verre

Domaine François Chapuis

Classification :

Régional

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Chardonnay

Température de service : 6 à 9°C

Durée de conservation : 1 à 4 ans

Mâcon-Mancey (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

Le Domaine Chapuis est constitué d'environ 12 Ha de vignoble sur la commune de Mancey. Les vignes sont plantées sur 4 parcelles pour le Gamay sur les lieux-dits « Confrérie », « Les Terrasses », « Le Creux blanc » et « Les Cras du bas » et 2 sur « La Confrérie » et « Les Cras » pour le Pinot Noir. Les vignes de gamay ont en moyenne 55 ans et entre 34 et 6 ans pour le Pinot Noir. Les sols sont tous travaillés: Buttage, débuttage et 2 griffages pour éviter les désherbants. Les traitements contre les maladies sont raisonnés et effectués seulement par nécessité. Les insecticides ne sont plus utilisés depuis 8 ans, la nature ayant trouvé un équilibre de défense. Le système de taille utilisé, est le cordon de Royat, taille très courte destinée à lutter contre les productions excessives et à augmenter la qualité des vins.

Vinification

Les raisins sont cueillis et acheminés avec soin au pressoir. Le pressurage est très doux afin d'éviter les jus bourbeux. Les jus, s'écoulant en fin de pressurage, sont éliminés. La fermentation est conduite à température contrôlée (inférieure à 20°) pour conserver tous les arômes. La mise en bouteilles a lieu au printemps, suivant la récolte.

Notes de dégustation :

Le Chardonnay donne en Mâconnais, un vin blanc d'une couleur or pâle avec quelques reflets verts. Le nez montre des arômes intenses et très caractéristiques du cépage: fleurs blanches, fruits à chair blanche (poires). On dit qu'un bon Mâcon "Chardonne". C'est un vin sec et fruité, frais avec un bon niveau d'acidité.

Mets d'accompagnements

Le Mâcon Blanc accompagne avec succès les plats de charcuteries froides ou chaudes (andouillettes), ainsi que les poissons cuisinés au beurre. Quand il est vif, il s'accorde bien avec les crustacés et les coquillages. Servir de 6 à 9°. Jamais au congélateur, préférez le seau à glaces en cas d'imprévu.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20