Bourgogne de
Vigne en Verre

Marion Navoiseau

Classification :

Régional

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Chardonnay





Température de service :
6 à 9° C

Durée de conservation :
3 à 5 ans

Mâcon-Mancey (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

La particularité du domaine réside dans son emplacement sur deux plateaux, exposés au soleil du matin au soir. La volonté de Marion de produire de manière biologique s'est progressivement mise en place dès son installation, avec une conversion à la viticulture biologique en 2019 et une certification biologique en 2022.

Vinification

Les raisins sont récoltés et transportés avec précaution jusqu'au pressoir. Le pressurage est très doux pour éviter une trituration excessive des raisins. Le jus de fin de pressurage est séparé afin d'être traité séparément. Un débourbage statique à froid est réalisé sur le moût afin d'éclaircir celui-ci et d'éliminer l'excès de matière (bourbes).

La fermentation se fait en cuve à température contrôlée (entre 16 et 18°C) pour préserver les arômes et la fraicheur. 70% des vins est élevé sous-bois entre 6 et 9 mois dont 25% de fûts de 400L neufs. Le reste, 30%, est élevé en cuve inox. La mise en bouteille a lieu au printemps suivant la récolte.

Notes de dégustation :

Le Chardonnay donne en Mâconnais, un vin blanc d'une couleur or pâle avec, parfois, quelques reflets verts. Le nez est complexe avec des notes d'agrumes, de fleurs blanches et d'abricot. L'attaque en bouche est charnue et présente une très belle énergie qui prolonge le vin et lui confère un équilibre lumineux

Mets d'accompagnements

Le Mâcon-Mancey Blanc accompagne avec succès les entrées froides comme les salades composées ou la charcuterie. Mais il fera un bon partenaire des poissons et crustacés !

Servir aux alentours de 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