



Domaine des Verchères

Classification :



Régional

Région : La Côte
Mâconnaise

Cépage : Chardonnay



Température de service :
6 à 9° C

Durée de conservation :
3 à 5 ans

Mâcon-Villages (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

Le Domaine des Verchères a connu plusieurs générations de la famille Dupuis. André Dupuis, aidé de ses deux fils, Jean-Christophe et Rémi, exploite au total environ 27Ha de vignes réparties sur les communes de Mancey et Royer. L'appellation Mâcon Villages représente 6Ha 57a de la surface du domaine, les vignes sont situées sur les parcelles « En Chavy », « Les Ingrains », « Sur l'Ouche », « Les Verchères » et « En Paillousin » sur Royer, « Les Cras du Haut » et « Sur les Devants » sur Mancey. La population de ceps est composée à 90% de variété classique du cépage, et les 10% restants sont plantés en Chardonnay "muscaté". Les vignes sont âgées pour les plus jeunes de 15 ans jusqu'à 37 ans pour les plus anciennes. Les parcelles sont argilo-calcaire de type terrain blanc sur Royer et terrain rouge sur Mancey. L'exposition est Sud-Est pour une altitude d'environ 300m.

Vinification

La taille est conduite en Guyot. Sur les parcelles situées à Royer, l'enherbement se fait tous les 2 rangs et les autres rangs sont paillés, pour lutter contre. Le reste de l'exploitation est paillé. La récolte est acheminée au pressoir très rapidement afin d'être préservée de tout risque d'oxydation. Pressurage pneumatique avec sélection des jus à l'écoulage et élimination des « fins de presses ». Les moûts sont réfrigérés et placés en cuve de décantation. Après 18 à 24 heures de sédimentation, la partie claire est soutirée, et les bourbes sont filtrées. 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 après la fermentation malo-lactique.

Notes de dégustation :

Couleur or vert, robe brillante. Au nez, le vin est très ouvert, plein de parfums de fleurs blanches (acacia, sureau). En bouche, la structure est tendre, souple et fruitée.

Mets d'accompagnements

Le Mâcon Villages accompagnera parfaitement les charcuteries chaudes ou froides, andouillettes, saucisson chaud. Il s'accordera

aussi avec les poissons cuisinés avec des sauces légères à la crème ou à la vapeur.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE

Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20

E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com