

**Classification :****Région :** La Côte  
Mâconnaise**Cépage :** Chardonnay**Température de service :**  
12-13°C**Durée de conservation :**  
2 à 5 ans

## Mâcon Cruzille (Blanc)

*La Côte Mâconnaise - Chardonnay*

### Origine

Installé en 2001, Frédéric Touzot est la troisième génération de vignerons sur ce domaine de 11 ha de vignes plantées essentiellement en Chardonnay sur la commune de Martailly-les-Brancion. Le sol, très pierreux, est de type argilo-calcaire avec une épaisse couche de marne blanche. Les parcelles sont essentiellement travaillées mécaniquement (labours, griffage...). Les vignes sont taillées en Guyot simple en majeure partie. Quelques parcelles sont taillées en Cordon de Royat depuis 2003 afin de limiter le rendement

### Vinification

Dans le respect des traditions, les vendanges sont entièrement manuelles. La vendange entière est pressée après une phase de macération pelliculaire de 2 ou 3 heures en cuve fermée. Le pressurage est effectué à partir d'un pressoir pneumatique. Après débourbage, le moût est directement entonné en futs de 400L, et la fermentation alcoolique peut donc commencer. Les vins finis sont vieillies dans ces mêmes futs jusqu'à mi-mai début juin, ou ceux-ci sont assemblés et mis en bouteilles.

### Notes de dégustation :

Couleur or. Au nez, des arômes de fruits frais à chair blanche se mêlent à de subtiles notes boisées de vanille et noisettes grillées. En bouche, le vin est ample mais reste vif et élégant.

### Mets d'accompagnements

Sa texture met en valeur des plats de charcuterie, de poissons en sauce. Ce vin a aussi suffisamment de puissance pour accompagner une volaille de Bresse.