



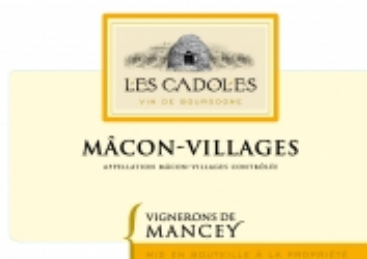
Classification :



Régional

Région : La Côte
Mâconnaise

Cépage : Chardonnay



Température de service :
6 à 9° C

Durée de conservation :
1 à 4 ans

Mâcon-Villages "Les Cadoles" (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

Coteaux du village de Mancey. Lieux-dits: Les Cras, Les Roches, Les Rotheux. Dans les coteaux de Tournus et Mancey, en autres, on trouve de nombreuses Cadoles, petites maisons qui servaient d'abris aux vigneron. Plus ou moins élaborées, ces constructions présentent une architecture assez particulière. Grâce à la Société des Amis des Sciences et des Arts de Tournus, elles font l'objet d'un programme ambitieux de sauvegarde et de remise en état.

Vinification

Vendange mi-manuelle, mi-mécanique La récolte après une vendange mi-manuelle, mi-mécanique 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 presse ». 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 :

Vin blanc d'une couleur or pâle avec quelques reflets verts. Les parfums intenses de fleurs blanches (acacias et aubépine) et de fruits (mirabelles, pêche de vigne, fruits exotiques) sont caractéristiques du cépage ; on dit en Mâconnais qu'un bon Mâcon "chardonne". En bouche, l'attaque est vive et fraîche, suivie d'une impression de souplesse et de rondeur.

Mets d'accompagnements

Le Mâcon Villages « Cuvée des Cadoles » accompagnera 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: les langoustes ou les moules à la crème.

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