



Mâcon Chaintré *Bourgogne* - Roxanne -

A l'origine

En limite de l'aire Pouilly Fuissé, Pascal exploite ce terroir destiné au Chardonnay, pour produire une perle rare.

De la vigne ...

Superficie du vignoble : 2,09 ha.

Densité de plantation : 8000 pieds/ha.

Age moyen des vignes : 55 ans.

Lieu-dit : « Les Champs Bardes », "En Philipert", "Les Grandes Terres ».

Nature des sols : Argilo-limoneux alluvionnaire, peu caillouteux.

Altitude: 221 m.

Exposition : Légère pente Sud/Est.

Viticulture : Taille guyot. Inter-rang enherbés.

Vinification : Pressurage direct suivi d'un débouillage au froid (clarification naturelle du mout) avant fermentation basse température (16°C max). Fermentation malolactique ou non selon le millésime.

Elevage : En cuve sur lies fines.

Clarification : Collage court à l'argile pure avant élevage. Légère filtration avant mise en bouteille.

... à la dégustation

Couleur or pale limpide. Le nez est fait de coings et d'agrumes, ainsi que de fleurs blanches. La bouche est grasse et généreuse avec des notes cette fois de fleurs et d'ananas, de coing et de zestes d'orange.

Accords avec les mets

Invitez cette cuvée à l'entrée, avec des asperges. Poursuivez sur les viandes blanches rôties ou avec le poisson. (truites aux amandes, cabillaud sauce au beurre blanc). N'hésitez pas à accompagner les grenouilles de la Dombes et les plateaux de fromages d

Infos pratiques

- ✪ Fruité gourmand
- ✪ **Potentiel de garde**
0 - 5 ans
- ✪ **Service**
à partir de 11°C

Dascal BERTHIER



« Depuis 30 ans, je perpétue le savoir-faire qui m'a été transmis. J'aime choyer mes terroirs pour que chaque gorgée de vin soit un moment de plaisir et de sincérité.. »

Artisan-Vigneron membre de :



TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS MACONNAIS

