

Château de JAVERNAND



Mâcon-Villages Blanc *Bourgogne* - JP -

A l'origine

A deux pas de Mâcon, le domaine possède une petite parcelle de Chardonnay plantée sur les terroirs argilo-calcaires de la commune de Serrières. La cuvée porte les initiales du père de Pierre, Jacques Prost, qui a vinifié jusqu'en 2013 avant de passer la main à la nouvelle génération.

De la vigne ...

Superficie du vignoble : 2,5 ha.
Densité de plantation : 8000 pieds/ha.
Age moyen des vignes : 35 ans.
Lieu-dit : Assemblage de parcelles
Nature des sols : Argilo-limoneux.
Altitude : 320m.
Exposition : Ouest.

Viticulture : Nous cultivons nos vignes et entretenons le domaine en pratiquant une viticulture raisonnée, afin de respecter la biodiversité et le charme exceptionnel de Javernand.

Vinification : Pressurage direct puis débourage. Fermentation à basse température en cuve, sur lies fines afin de favoriser la rondeur..

Elevage : 8 mois en cuve.

... à la dégustation

Robe or pâle aux reflets dorés. Nez de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est enveloppée et minérale.

Accords avec les mets

Traditionnellement avec la volaille de Bresse, essayez sur Ris de veau braisé, loup, homard grillé, St Jacques, fromages affinés, Brillat-Savarin.

Infos pratiques

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

Arthur FOURNEAU & Pierre PROST



Artisan-Vigneron membre de :



TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS MACONNAIS

« Nous sommes la 5ème génération de vignerons sur ce château qui a su garder toute son âme de la fin du 19ème siècle. Nous avons la chance de pouvoir travailler dans des vignes qui touchent le château et tenons ainsi à préserver la biodiversité qui nous entoure.. »

