



Mâcon-Villages Blanc *Bourgogne* - Longchamp -

A l'origine

En plein cœur de notre domaine, les vignes s'épanouissent sur un sol argileux qui donne à cette cuvée un fruité généreux.

De la vigne ...

Superficie du vignoble : 1,87 ha.

Densité de plantation : 7000 pieds/ha.

Age moyen des vignes : 75 ans.

Lieu-dit : « Longchamp ».

Nature des sols : Argilo-calcaires.

Altitude: 200m.

Exposition : Sud.

Viticulture : Agriculture Biologique pour des sols équilibrés et vivants.

Vinification : En cave, nous savons être discrets et laisser au vin le temps de s'exprimer. Fermentation lente et naturelle grâce aux levures indigènes. Pas de chaptalisation..

Élevage : Sur lies fines durant 9 à 12 mois..

... à la dégustation

Robe or pâle, avec des reflets dorés. La bouche est généreuse avec des notes de fleurs blanches et fruits mûrs.

Accords avec les mets

Traditionnellement à l'apéritif, sur crustacés, essayez sur Carpe, quenelle de brochets, huîtres chaudes, grenouilles, œufs mimosas, fromages de chèvre.

Infos pratiques

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

Baptiste et Estelle PHILIPPE



Artisan-Vigneron membre de :



TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS MACONNAIS

« "Le BIO pour révéler nos terroirs" Tout le soin apporté à nos sols et l'authenticité de notre travail permet à la vigne de révéler toute la richesse et la diversité de nos terroirs.. »

