

MÂCON-VILLAGES

JP

Arthur Fourneau et Pierre Prost

COULEUR / TYPE

Blanc

ORIGINE DE LA CUVÉE

Frais et persistant

Production annuelle : 4 000 bouteilles

Sol : argilo-limoneux

Cépage : chardonnay, taille Guyot (baguette)

Age des parcelles : 20 à 50 ans

Vendanges : machine à vendanger

Rendement : 60 hl par hectare

Vinification : Pressurage direct puis débourage. Fermentation à basse température en cuve, puis élevage sur lies fines afin de favoriser la rondeur. Mise en bouteille : mai/juin.

Note de dégustation : on reconnaît bien le cépage chardonnay grâce à sa robe dorée puis aux premiers arômes très frais d'agrumes et de fleurs blanches. L'impression générale de finesse et de pureté s'appuie également sur une belle minéralité, caractéristique du sud du mâconnais.

Cette cuvée de Mâcon-Villages, JP, porte les initiales du père de Pierre, Jacques PROST, qui l'a vinifié jusqu'en 2013 avant de laisser la main à la nouvelle génération.

Vin de plaisir pour l'apéritif, les poissons et les volailles à la crème...

A déguster entre 10 et 12°C.

ACCORDS METS ET VINS

Viande blanches, volailles, plats exotiques, poissons grillés, légumes, desserts aux fruits, tartes, pâtes pressées non-cuites, fromages de chèvres.

Température de service entre 9° et 11°

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

MARCHÉ(S)

Export

PRODUIT PAR

Château de Javernand

