

Mâcon Péronne

Millésime 2009

Vinification et élevage :

Le Mâcon Péronne 2009 est un vin blanc issue de parcelles situées à Péronne.

Les raisins sont récoltés à la main à maturité optimale en évitant au maximum la trituration et l'oxydation des baies. Le pressurage pneumatique se fait sur grappe entière, le moût est mis en cuve et refroidie pour favoriser les échanges aromatiques et le débourageage.

Ensuite le moût est mis dans de très anciens Foudres de chêne et subit la fermentation alcoolique dirigée par les levures indigènes (naturellement présentes sur les raisins et dans les chais), la fermentation malolactique est réalisées à 100 %. Le vin est donc vinifié et élevé sur lies fines en foudre pendant 6 à 10 mois.

Fiche technique :

Cépage : Chardonnay

Age des Vignes : 50 ans

Superficie : environ 2.5 ha.

Le terroir : Argilo-calcaire. Exposition Sud-est. Situé à Péronne.

Vignoble en Agriculture Biologique depuis 2006.

Altitude de 280 mètres.

Millésime : 2009

Appellation : Appellation Mâcon Village contrôlée

Notes dégustation :

Le Mâcon Péronne 2009 a une très jolie robe jaune pâle avec des reflets verts brillants.

Le nez frais développe des arômes d'agrumes et de citron vert sur des notes légèrement salées et iodées. La bouche révèle un bel équilibre et une bonne acidité et exprime tout le caractère du chardonnay.

Gastronomie :

Ce Mâcon Péronne accompagnera parfaitement : un plateau de fruits de mer, de la charcuterie, une viande blanche. Température idéale de dégustation : 12/14°C.

Garde :

Le Mâcon Péronne 2009 peut se déguster dès à présent ou se garder 3 à 5 ans.