

# Mâcon Village Millésime 2005

## **Vinification et élevage :**

Le Mâcon Village 2005 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 débourage.

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 Conversion Agriculture Biologique depuis 2006.* Altitude de 250 mètres.

Millésime : 2005

Appellation : Appellation Mâcon Village contrôlée

## **Notes dégustation :**

Le Mâcon Village 2005 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 Village accompagnera parfaitement : un plateau de fruits de mer, de la charcuterie, une viande blanche. Température idéale de dégustation : 12/14°C.

## **Garde :**

Le Mâcon Village 2005 peut se déguster dès à présent ou se garder 3 à 5 ans.

