

# Mâcon-Fuissé

## VIEILLES VIGNES

### VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur l'aire d'appellation régionale du Mâconnais sur la commune de Fuissé.

Le sol est argilo-calcaire.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 40 ans.

### VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps. En cuverie, après un léger foulage les raisins sont pressés à l'aide de nos pressoirs pneumatiques.

Suite à un léger débouillage, le moût de raisin est mis en fûts de chêne français de 228 litres (15% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage se fait sur lies fines durant 10 mois. Sans bâtonage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est soutiré en cuve. La mise en bouteille est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration.



### NOTE DE DÉGUSTATION

Nez sur des notes de citron, de fruits blancs et jaunes à noyaux. Bouche riche et soutenue par une belle acidité sur une finale aux notes citronnées.

### ACCORDS

Crustacés, pâtes aux fruits de mer, blanquette de veau et divers fromages.

### SERVICE

12°C