

# MÂCON LA ROCHE VINEUSE « VIEILLES VIGNES »

---

C'est une sélection de 3 **parcelles** de **vignes** de plus de 50 ans. Le **vin** est élevé entièrement en **fûts de chêne**, d'âge et de chauffe sélectionnés.

## LE VIGNOBLE

**Appellation** : Mâcon La Roche-Vineuse « Vieilles Vignes »

**Superficie** : 2 Ha 50 a

**Age moyen des vignes** : 50 ans

**Cépage** : Chardonnay

**Couleur** : blanc

**Terroir** : Argilo-calcaire

## VINIFICATION

**Fermentation** entre 5 et 10 jours à une température maximale de 18°C en fûts. Un **bâtonnage** des **fûts** est effectué tous les mois en attendant les **fermentations malolactiques**. Ce **vin** est gardé sur **lie** jusqu'à la mise en **bouteille**.

## DÉGUSTATION

**L'œil** : or jaune paille à reflet argenté.

**Le nez** : arômes de noisettes grillées.

**La bouche** : vin sec et rond, charpenté, avec une longueur en bouche importante.

## CONSOMMATION

Servir à 11°C 12°C.

Suggestions culinaires : poissons tendres, crustacés, fruits de mer, jambon persillé.

## CONSERVATION

Peut être consommé tout de suite.

Permet une garde d'environ 7 ans.



## TYPE

Château de La Greffière, Blanc

