



MACON-PERONNE En Chassigny

RÉGION : Mâconnais
ORIGINE : Bourgogne – France
CÉPAGE : 100 % Chardonnay
CLASSIFICATION : Appellation Mâcon + nom de commune

EXPRESSION DU TERROIR

Ces 10 hectares de vignes donnent depuis très longtemps une personnalité très particulière au vin produit à cet endroit. C'est la raison pour laquelle nous l'avons isolé à la manière des « climats » de côte d'Or.

Le vignoble est planté sur un plateau, exposé Sud. L'âge moyen des vignes est supérieur à 30 ans. Le sol est à dominante argilo-calcaire (argiles à silex).

Dans une éthique de développement Durable, et avec l'envie de proposer une alternative au soufre, ce vin a été récolté et vinifié sans aucun ajout de SO₂ exogène, depuis la vendange jusqu'à la fermentation malolactique ; seuls les sulfites naturellement issus de la fermentation sont présents. Il s'agit de technique de bioprotection, qui consiste à protéger la récolte avec des micro-organismes d'intérêts œnologiques le plus tôt possible, sur la vendange, qui, par leur présence, empêchent le développement de bactéries ou de levures indésirables qui pourraient impacter négativement la qualité du futur vin. La bioprotection permet donc de ne pas utiliser de SO₂ pendant la vinification tout en maîtrisant les risques de déviation microbiologique.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte mécanique.

Egouttage et pressurage de la vendange (cuves d'égouttage et pressoirs pneumatiques).

Vinification en cuves inox thermorégulées (température constante durant la vinification 16 à 18°C).

Fermentation malolactique systématique.

Élevage sur lies fines pour conserver tout le potentiel du vin jusqu'à la mise en bouteille. Au moment de l'élevage, en cuves inox, un léger sulfitage à 4g/hl a été réalisé, soit un équivalent de 40 mg/l de SO₂ total, et depuis n'a jamais été réajusté.

DÉGUSTATION

ROBE : jaune dorée aux reflets verts dans sa jeunesse, limpide et brillante

NEZ : superbe, riche et aromatique sur des notes de prune, mirabelle, pêche et garrigue.

BOUCHE : Attaque souple et douce, sur une belle intensité fruitée, avec une agréable tension en finale, propre à nos appellations Mâcon

ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 10-12°C avec :

- Apéritifs, tapas, verrines
- Poissons, salades, woks, barbecue
- Volailles

Notre suggestion : Poisson aux agrumes en papillote

Prêt à déguster ; se conservera jusqu'à 2 ans selon les millésimes.

