

MÂCON-CHAINTRÉ

\ma.kõ\ - \ʃẽ.tʁe\

CHÂTEAU DE CHAINTRÉ

2024

Sélection de parcelles, les vignes sont situées à proximité du Château de Chaintré. Le contexte climatique, sous influence méridionale, crée des conditions très favorables au cycle végétatif donnant ainsi des fruits concentrés et solaires.



COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Aux abords du Château de Chaintré, bâtisse édifée au XII^{ème} siècle, les vignes du lieu-dit éponyme s'épanouissent sur des sols composés d'argiles et de marne. Surplombant à 200 mètres d'altitude la vallée de la Saône et profitant d'une exposition sud-est, le Chardonnay se plaît à exprimer un accent méridional frais et fruité.

CÉPAGE : 100% Chardonnay

VINIFICATION : Vendanges manuelles et mécaniques – Pressurage direct – Fermentation à basse température (15°C). Elevage en cuve (85%) et en fût de chêne (15%) sur lies fines pendant 6 mois environ.

DEGUSTATION

Ce Mâcon Chaintré, grâce à sa légère touche de fût de chêne offre un nez ouvert sur des senteurs de fruits secs, d'abricot et une pointe de brioche. En bouche, la chaire est volumineuse, friande, relevée d'une note minérale pour plus de fraîcheur en finale.

ROBE : Jaune paille délicatement dorée

NEZ : Belle expression de fruits jaunes nuancée d'une touche boisée

BOUCHE : Matière ample, beurrée et minérale. Un vin élégant sur la finesse et la complexité

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Apéritif dinatoire et feuilletés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 11° - 12°

GARDE : 4 à 5 ans



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

