

Domaine Sophie Cinier, Bourgogne, France
Macon Villages "Le Clos" 2020
AOC Macon Villages



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 12 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

100 % Chardonnay



Terroir

Parcelle située sur la commune d'Igé, lieu-dit "Le Clos"
Vigne de 40 ans
Sol argilo-calcaire
Coteau exposé plein sud



Viticulture

En conversion biologique sans demande de label pour l'instant
Rendement de 60 hl/ha
Vendanges manuelles



Vinification

Pressurage des grappes entières
Débourbage statique
Levures indigènes
Fermentation alcoolique et fermentation malolactique en cuve inox
Elevage de 7 mois en cuve après un seul soutirage à la fin de fermentation alcoolique



Service

Entre 11 et 13°C



Garde

2 à 3 ans



Accord

Coquillages, carpaccio de poisson
Charcuterie finement tranchée
Poulet au citron
Fromages de chèvre



Dégustation

Avec sa robe de couleur d'or pâle, ce Mâcon-Villages s'exprime pleinement sur des arômes d'agrumes et de minéralité. L'attaque en bouche est franche, ample et pleine de fraîcheur. On y retrouve les agrumes qui nous ont séduits au nez avec des notes de fruits exotiques. C'est une cuvée tout en rondeur avec une belle longueur.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE