

Mâcon Vergisson

Les Rochers



Cépage : Chardonnay
Âge des vignes : 35 ans
Superficie : 1,90 Hectare

Terroir :

Issue d'un assemblage de deux terroirs, cette cuvée résulte en majorité du climat « Sur la Roche ». Celui-ci, fortement calcaire, est formé d'un mélange de grosses pierres blanches et de marne. Il procure des vins équilibrés, frais et minéraux. Le second, « En bille Folland », résulte d'un sol composé d'argiles du trias. Beaucoup moins calcaire, il procure des vins amples et plus souples.

Élevage :

La vinification est conduite en cuves inox thermo-régulées afin de garder toute la fraîcheur et la finesse du Chardonnay. L'objectif est de préserver le fruit ainsi qu'un côté flatteur. Il est ensuite élevé pendant neuf mois avant d'être légèrement filtré avant la mise en bouteille.

Dégustation :

Ses arômes révèlent des notes acidulées d'agrumes et de citrons bien mûrs. En bouche, il séduira par sa tonicité et sa belle matière. Ce vin met l'accent sur le fruit, une grande fraîcheur et une pointe de minéralité. Il se laisse déguster à n'importe quel moment de la journée.

Accords mets et vins :

Ce vin est un compagnon idéal des huîtres ou de tout autre crustacé. Il séduira néanmoins par sa fraîcheur l'ensemble de vos convives à l'apéritif.

Garde :

Ce vin se consomme jeune afin de bénéficier de toute la puissance de ses arômes fruités. Il se gardera trois ou quatre ans en cave.

572 Route Des Bruyères - 71960 Vergisson
Tel : 03 85 35 80 25 – Fax : 03 85 35 82 75
E-mail : guerrin.maurice@wanadoo.fr

www.domaineguerrin.com

