



Mâcon-Fuissé, Les Pelés, 2023

Domaine Sébastien Giroux
FRANCE, BOURGOGNE, MÂCON FUISSÉ

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE

Biologique

CODE SAQ
15418055

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
42.75 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Sébastien Giroux a pris les rênes du Domaine familial à Fuissé, en 2009. Après une première carrière dans la mécanique du sport automobile, il décide de se reconverter et d'opérer un retour aux sources. Sa philosophie et son ambition sont de produire des vins précis et équilibrés qui contribuent à placer les vins du Mâconnais dans les Grands Vins de Bourgogne. Le Domaine compte 7 hectares sur 4 appellations : Mâcon-Fuissé, Pouilly-Fuissé et Pouilly-Fuissé 1er Cru et Pouilly-Loché, une appellation unique de 32 hectares proche de Pouilly-Fuissé et de Pouilly-Vinzelles. La diversité des sols, les différences d'altitude et d'exposition de chaque parcelle permettent à Sébastien de travailler chaque vin comme autant d'expressions des différents terroirs. Depuis son arrivée au domaine, Sébastien a progressivement changé les pratiques culturales en mettant de l'avant le respect de l'environnement et de la biodiversité ainsi que le travail manuel et rigoureux des sols. Il est convaincu qu'un sol vivant est le point de départ d'un grand vin. 2022 est le premier millésime certifié biologique de Sébastien. Il applique même, depuis 2021, sur les parcelles qui le permettent, les pratiques de la biodynamie. Dans la cave, le maître mot est la patience et l'exigence. Sébastien élève ses vins sur lies avec un minimum d'intervention durant 12 à 30 mois selon les cuvées.