



Macon La Roche Vineuse, 2019

Merlin

FRANCE, BOURGOGNE, MACON LA ROCHE VINEUSE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 5 et 30 ans
RENDEMENTS	60 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<1,2 g/l
SUPERFICIE	22 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur la commune de la Roche-Vineuse entre 230 à 280 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer, sur une pente variant de 5 à 35%
EXPOSITION	Sud, Sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire du quaternaire (Bathonien, Bajocien)
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Pressurage direct en vendange entière et très léger débourage. Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox.
ÉLEVAGE	15 mois en cuves inox. Filtration et mise en bouteille. Aucun collage.
DÉGUSTATION	Robe de couleur or pâle. Au nez, des arômes très fruités, sur un registre exotique. En bouche, la minéralité du terroir de la Roche-Vineuse s'exprime bien. Ce vin démontre un bel équilibre entre l'alcool et l'acidité. Un vin rafraîchissant à boire dans sa jeunesse.
CONSOMMATION	Idéal avec des courgettes farcies au brocciu, des rouleaux de printemps au poulet. Servir entre 12° et 13°C. À boire maintenant ou à consommer jusqu'à 7 ans.

CODE SAQ
13135941

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
25.45 \$



PRIX ET MENTIONS



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Installés dans le village de la Roche-Vineuse, au pied des roches mâconnaises, Olivier et Corinne Merlin sont des artisans du vin, passionnés par leur métier et les terroirs du Mâconnais et du Beaujolais où ils travaillent.