

DOMAINE CROIX D'ARBUSSIN

FICHE PRODUIT

MÂCON LA ROCHE VINEUSE

- Histoire -

SÉLECTION DE PARCELLES DE 90 ARES
SITUÉES SUR LES COMMUNES D'HURIGNY
ET LA ROCHE VINEUSE ET PLANTÉES
DANS LES ANNÉES 1980.
PREMIÈRE CUVÉE EN 2021.

- Terroir -

SOL ARGILO-CALCAIRE
EXPOSITION EST/OUEST

- Cépages -

100% CHARDONNAY

- Viticulture -

L'ENHERBEMENT ENTRE LES CEPS
EST MAÎTRISÉ.

LES PRATIQUES AGRICOLES
PRÉSERVENT L'ÉCOSYSTÈME
NATUREL : HVE NIVEAU 3.
LES BAIES SONT VENDANGÉES
MÉCANIQUEMENT DÈS LORS
QU'ELLES ONT ATTEINT LEUR
MATURITÉ OPTIMALE.
LE RENDEMENT MOYEN EST DE
66HL PAR HECTARE.



- Vinification -




VINIFICATION TRADITIONNELLE SUR LIES
FINES DANS DES CUVES INOX PENDANT 6
À 8 MOIS.

SULFITAGE MODÉRÉ (BIO PROTECTION).

- Production annuelle -

ENVIRON 7000 BOUTEILLES
(75CL) ET 300 MAGNUMS (150CL)

- Dégustation -

-  ROBE BRILLANTE, OR JAUNE
-  INTENSE, CRAYEUX,
MINÉRAL, NOTES DE POIRE
-  ATTAQUE EN BOUCHE AMPLE,
RONDE SUR DES FRUITS
JAUNES MÛRS. FINALE
PERSISTANTE ET MINÉRALE.

- Garde -

4 ANS

- Température de service -

12 À 14°C

4095 ROUTE DE MÂCON - 71870 HURIGNY
CONTACT@DOMAINE-CROIXDARBUSSIN.COM - 09 75 45 66 79
WWW.DOMAINE-CROIXDARBUSSIN.COM