

DOMAINE CROIX D'ARBUSSIN

FICHE PRODUIT

MÂCON IGÉ "SOUS LA ROCHE"

- Histoire -

SÉLECTION DE PARCELLES DE 76 ARES
SITUÉES SUR LA COMMUNE D'IGÉ.
PLANTÉES DANS LES ANNÉES 1940,
1950 ET 1970. PREMIÈRE CUVÉE EN
2022.

- Terroir -

SOL CALCAIRE ET SOUS-SOL SILICIEUX.
EXPOSITION OUEST/NORD-OUEST

- Cépages -

100% CHARDONNAY

- Viticulture -

L'ENHERBEMENT ENTRE LES CEPS
EST MAITRISÉ.

LES PRATIQUES AGRICOLES
PRÉSERVENT L'ÉCOSYSTÈME
NATUREL : HVE NIVEAU 3.
LE RENDEMENT MOYEN EST DE
66HL PAR HECTARE

- Production annuelle -

ENVIRON 7000 BOUTEILLES
(75CL)

- Vinification -

LES BAIES SONT VENDANGÉES
MÉCANIQUEMENT DÈS LORS
QU'ELLES ONT ATTEINT LEUR
MATURITÉ OPTIMALE. VINIFICATION
TRADITIONNELLE SUR LIES FINES
DANS DES CUVES INOX PENDANT 6 À
8 MOIS. SULFITAGE MODÉRÉ.

- Dégustation -

👁 ROBE OR PÂLE À REFLETS,
BRILLANTE ET LIMPIDE

👃 COMPLEXE, NOTES
D'AGRUMES, DE FRUITS MÛRS
(ABRICOT) AVEC UNE TOUCHE
FLORALE (LILAS, ACCACIA)

👄 GÉNÉREUSE (TRÈS RONDE),
D'UNE BELLE RICHESSE
AROMATIQUE (IDENTIQUE AU
NEZ, AGRUMES ET ABRICOT)
ONCTUEUSE, ÉQUILBRÉE ET
PERSISTANTE.

- Garde -

2 À 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

 DOMAINE CROIX D'ARBUSSIN  DOMAINE.CROIXDARBUSSIN