

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)

- Accords Mets & Vin -

VOLAILLES, POISSON, FROMAGES DE CHÈVRE

- 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