



SARL SYLVAIN ET ALAIN NORMAND

Mâcon La Roche-Vineuse Blanc, 2020

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Elevés sur la commune de La Roche Vineuse avec une exposition Sud-Est.

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

A LA VIGNE

Travail en lutte raisonnée et dans le future en Bio. Longue fermentation avec des levures naturelles.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 10 ha - **Age moyen des vignes :** 30 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Récoltés à un degré de maturité optimale, les raisins bénéficient d'un pressurage lent et d'un débourbage méticuleux avant les opérations de fermentation et d'élevage en cuve sur lies fines.

ELEVAGE

Elevage en cuve.

Teneur en alcool : 14° % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe or clair brillant, lumineuse avec un bel aspect.

Le nez est intense, engageant, riche tirant sur les fruits blancs et jaunes très mûrs -poire et pomme- ainsi que la fleur blanche et de fines notes briochées.

La bouche puissante, riche aux arômes ciselés intense. La fraîcheur est présente, signe d'équilibre.

Note épicée en final. Un Mâcon Généreux et racé.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

SERVICE

Températures de service de 10° à 12°C

ACCORDS METS-VINS

A l'apéritif, avec les salades, antipasti froid ou bien poissons.

SARL SYLVAIN ET ALAIN NORMAND
10 Allée en Darèze, 71960 LA-ROCHE-VINEUSE
Tel. 0385366169 - vins@domaine-normand.com
domaine-normand.com  


VINS DE
BOURGOGNE