



FICHE TECHNIQUE MAÇON SOLUTRE-POUILLY « AU ROMPAY »



En cette pointe sud du Mâconnais cette parcelle située sur le Mont Pouilly, en face de la célèbre Roche de Solutré, est la plus haute de notre domaine ainsi, la récolte s'effectue régulièrement dans les derniers jours de la campagne de vendange ce qui donne des vins sur la fraîcheur et la minéralité

Certification HVE niveau 3 depuis la récolte 2018

Appellation : Mâcon Solutré-Pouilly « Au Rompay »

Nature du sol : Argilos calcaire

Cépage : Chardonnay

Superficie : 2 hectares

Âge moyen des vignes : 20 ans

Mode de vendange : Machine

Mode de vinification : cuves à basse température pour permettre de sortir les arômes fruités

Vinification sans soufre

Mode d'élevage : 8 mois sur lies

Dégustation : Le nez s'ouvre généreusement, mais sans exubérance, sur des notes sucrées de fruits confits et d'agrumes mélangés. La maturité ressentie est ainsi associée à une fraîcheur aromatique, avec une réelle délicatesse en bouche. Le vin se révèle structuré, mais encore vif en finale.