



FICHE TECHNIQUE MÂCON VINZELLES « LES MORANDES »



Mâcon-Vinzelles prolonge les vignes classées en Mâcon-Loché, au nord, et Mâcon-Chaintré, au sud. Dominant le couloir du val de Saône, Vinzelles a l'étymologie parlante : vincella, en latin, désigne en effet la petite vigne. Petite parcelle au cœur de l'appellation, sur un beau terroir argilo calcaire, se caractérise en bouche par son généreux fruité, mais reste équilibré du fait de sa légère acidité

Certification HVE niveau 3 depuis la récolte 2018

Appellation : Mâcon Vinzelles « Les Morandes »

Nature du sol : Argilos calcaire

Cépage : Chardonnay

Superficie : 0.29 Hectares

Âge moyen des vignes : 15 ans

Mode de vendange : Machine

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

Vinification sans soufre

Dégustation : Notre Mâcon-Vinzelles « Les Morandes » se caractérise par son généreux fruité (fruits à noyaux à chairs jaunes comme la pêche de vigne, l'abricot) et ses notes de confiserie acidulée. En bouche, il offre du gras, mais reste équilibré du fait de sa légère acidité.