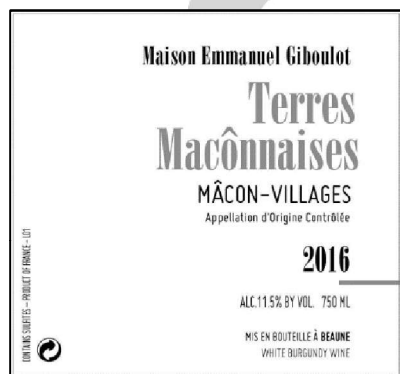


Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE

Terres Mâconnaises

Mâcon



Le Mâconnais est le terroir viticole le plus méridional de la Bourgogne. Il étend ses vignes sur 35 km de long entre Sennecey-Le-Grand et St Vérand. Large de 10 km, cette région est délimitée par la vallée de la Grosne à l'ouest et celle de la Saône à l'Est. Les moines ont eu, ici également, un rôle décisif dans le développement du vignoble. L'abbaye de Cluny, fondée en 909 par Guillaume 1^{er} Comte de Mâcon, a conduit les moines à créer leur propre vignoble. C'est en réaction à la richesse de cette abbaye que Cîteaux voit le jour en 1098 par Robert de Moslesme. Dans les siècles qui suivirent l'ordre des Cisterciens essaima dans toute l'Europe.

Le sol

Il s'agit de sols bruns calcaires et calciques hérités du jurassique moyen.

L'encépagement

100% Chardonnay

La vigne

Cette cuvée est issue de trois parcelles distantes de quelques centaines de mètres sur la commune de Chardonnay.

La vinification

Les vendanges ont été réalisées manuellement par notre équipe. Le raisin entier est pressé, débouillé à froid de 24 à 48 heures. Le moût clair est fermenté en fûts de chêne de plusieurs vins afin de conserver la pureté et le minéralité. Le vin obtenu a été élevé sur lies pendant 11 mois avant d'être mis en bouteille.

Les accords & mets

Ce Mâcon blanc est particulièrement marqué par son empreinte minérale, sa tonicité et sa fraîcheur.

Il peut être servi à l'apéritif, sur les entrées et accompagnera très bien les crustacés et les poissons.

