



BIO - Viticulture biologique

CLOS DES ROCS

MÂCON-FUISSÉ EN VERS CHÂNES

Le Mâcon-Fuissé est le roi des mâcons-village, petite sœur des Pouilly-Fuissé, il ne se contente pas de partager le même nom de village, il rassure par la qualité remarquable des ses terroirs.

TYPE : Blanc

APPELLATION : En Vers Chânes

NOM DE LA CUVÉE : Mâcon-Fuissé

CÉPAGES : Chardonnay

AGRICULTURE : Biologique

SUPERFICIE : 0,25ha

ALTITUDE : 400m

ÂGE DES VIGNES : 45 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES : 2000

TERROIR ET EXPOSITION : Coteau au levant, sols sablo-limoneux sur grès, en altitude, balayé par tous les vents.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges manuelles, pressurage très lent après foulage. 50% vinifiés et élevés en cuve inox, et 50% en fûts de 500 litres pendant 11 mois. Sulfitage maîtrisé.

DÉGUSTATION : Sur des notes d'agrumes bien mûrs, il prend avec sa vivacité une dimension aérienne.

ACCORDS METS ET VINS : Servir à 14°.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes. La vente d'alcool est interdite au mineurs de moins de 18 ans.

Domaine du Clos des Rocs - Olivier GIROUX, 64 Chemin de Colonge, Loché - 71000 Mâcon - France
Téléphone : 03 85 32 97 53 - E-mail : vin@closdesrocs.fr.

www.closdesrocs.fr