



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](http://www.closdesrocs.fr)