BIO - Viticulture biologique

CLOS DES ROCS

MÂCON-LOCHÉ

EN PRÈS FORÊT

Un mâcon surprenant par son registre aromatique très fruité, cocktail d'agrumes suivi de notes de pêches jaunes. Juteux en bouche, avec de la rondeur, et beaucoup de fraîcheur : un vin idéal pour l'apéritif.

TYPE : Blanc

APPELLATION : En Près Forêt

NOM DE LA CUVÉE : Mâcon-Loché

CÉPAGES : Chardonnay

AGRICULTURE : Biologique

SUPERFICIE : 1ha61

ALTITUDE : 230m

ÂGE DES VIGNES : 40 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES : 12000

TERROIR ET EXPOSITION : Coteau au levant, sol sablo-limoneux, caillouteux sur schistes massifs.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges manuelles, pressurage très lents après foulage. 90% vinifiés et élevés en cuve inox et 10% en fûts de 500 litres pendant 11 mois.

DÉGUSTATION : Vin de plaisir immédiat, même si une garde de 10 ans ne l'effraie pas, il se caractérise par des notes florales et citronnées au nez, l'attaque est fraîche soutenue par une structure équilibrée enrichie d'arômes de fruits murs. La gourmandise en bouche en fait une cuvée idéale à servir à l'apéritif et sur vos débuts de repas. À votre santé.

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