

MÂCON AUX SCELLÉS BLANC 2024



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Ce grand vin blanc est issu du cépage chardonnay. Il provient d'une parcelle dont le sol est schisteux et composé d'argile bariolée. Le nom du climat « Aux Scellés » est issu du lieudit où se situe ces vignes, dans le village de Loché dans le Mâconnais en Bourgogne du Sud. Les ceps de ces vignes sont âgés d

quinzaine d'années. Les vignes du Domaine sont certifiées en agriculture biologique et biodynamique, les sols de cette parcelle sont travaillés plusieurs fois par ans. Les différentes variétés de plantes présentent spontanément sont tondus. Dans les vignes les traitements sont naturels (soufre et cuivre) à faible dose, associés à des décoctions et purins de plantes pour favoriser l de protection naturelle. Les préparations 500P et 501 sont appliqués tout au long de la phase végétative de la vigne.

Nous réalisons un ébourgeonnage sévère et manuel, qui a pour but de maîtriser les rendements et d la formation des pieds en taille Poussard, ainsi qu piochage entre les ceps. Nous procédons à plusieurs méthodes pour protéger le raisin lors de son développement, comme par exemple le tressage des lianes lors d chaudes, qui permet ainsi de les garder à l et à l'inverse une coupe rigoureuse, les années pluvieuses.

L d compost biodynamique, réalisé sur le domaine avec le marc de raisin, du fumier équin et bovin, vient compléter les plantations d vert dans l rangs. Cette méthode permet un apport d présent naturellement, et humique important, grâce aux mélanges des variétés de plantes (trèfle, pois fourrager, radis, fèverole, seigle).

Accords mets et vins

Dégustez ce vin avec un met tel une blanquette de veau, ou lors de vos apéritifs pour accompagner des planches par exemple.

Détails

Caractéristiques

Cépage : 100% Chardonnay

Vendange : Les raisins sont récoltés à la main, aux heures les plus fraîches de la journée, puis emmenés au cuvage. S'ensuit un léger foulage avant le pressurage pneumatique en grappes entières.

Vinification : Le débourage statique est en 2 fois, pour des turbidités cohérentes, puis entonnage en moût. Les fermentations alcooliques et malolactiques se font en fûts de chêne, anciens pour la plupart (de 5 à 15ans pour les 228L, et les 400 et 500 litres plus récents). Dans les années à venir, nous avons l'intention de démarrer des vinifications en foudre.

Elevage : 8 mois en fûts de chêne

Dégustation

Robe : Or pâle

Nez : Ce vin rappelle le printemps avec ces douces senteur de tilleul et de camomille, ces arômes charmeurs, de fruits jaunes murs et frais.

Bouche : C'est de la pure gourmandise ; ample et charnue, soulignée par une fine vivacité, un vin plein de fruits juteux et frais.

Finale : Rond et suave

Garde : 3-5 ans

Température de service : 15°C



Plaisirs du vin
Cahors