

Domaine de Quintefeuille



Authenticité,
passion & engagement



Mâcon-Villages *Le Clos* 2020

Appellation et cépage

Mâcon-Villages - 100 % Chardonnay -  Vin blanc

Origine géographique, culture

Les vignes sont situées sur les villages de Lugny et Azé, Bourgogne du sud, nord Mâconnais.

- **Altitude moyenne** | 240 m
- **Terroir** | Argilo-calcaire à faible pente
- **Exposition** | Sud
- **Âge moyen des vignes** | 20 ans
- **Surface** | 0,7 ha sur le lieu-dit « En Rochebin »
- **Agriculture responsable** | Maître-mot du domaine « être à l'écoute de la nature, observer avant d'agir ou d'intervenir » : limitation des traitements, apport uniquement de fumure organique, travail du sol, ébourgeonnage et maîtrise des rendements.
- **Vendanges** | Mécaniques

Vinification

Pressurage pneumatique, débourbage léger à basse température. Vinification en cuve. L'objectif est de préserver la pureté originelle du fruit. Élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille. Soutirage, filtration légère pour embouteillage avant les grandes chaleurs.

Dégustation

- **Œil** | Robe brillante de couleur jaune or pâle intense avec quelques reflets dorés.
- **Nez** | Il est assez intense, il révèle des notes de rose, de pamplemousse et de cire.
- **Bouche** | L'attaque est tendue, elle se poursuit avec un joli relief sur du beurre frais, on retrouve le pamplemousse. La finale est délicatement grillée.

Température de service conseillée : 8-10 degrés.

Accords mets & vins

Ce vin est idéal pour l'apéritif et pourra vous accompagner à table avec vos plateaux de fruits de mer, vos crustacés mais aussi avec un tartare de saumon.

Garde

Agréable dès aujourd'hui, il vous accompagnera encore 2 ans.

