



DOMAINE MONTBARBON

Mâcon Villages

Les Origines, Blanc, 2021

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Exposées sud, les vignes sont âgées d'une cinquantaine d'années. Elles ont d'abord été travaillées par nos pères. Hommes de conviction et de partage, ils nous ont transmis leur passion. Par cette cuvée, nous leurs rendons hommage.

TERROIR

Argilo-calcaire. Les parcelles sont essentiellement situées dans les secteurs de Vézizet et de la Pommerate à Viré. Le sol est profond, parfois enrichi de marnes et de veines calcaires. Témoignages de l'histoire géologique de notre terroir.

A LA VIGNE

Agriculture raisonnée avec un soin particulier apporté au travail du sol. Enherbement maîtrisé par sarclages, binages et buttage. Pas d'herbicides.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Vendanges mécaniques. Fermentation réalisée par des levures indigènes, à basse température en cuve inox -8-10 mois-. Fermentation malolactique réalisée. Sulfitage modéré.

ELEVAGE

Élevage sur lies fines. Date de mise en bouteille: 21 juillet 2022 -75 cl-

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe dorée aux reflets verts. Le nez est expressif sur les agrumes, les fruits frais, notes de poire et d'abricot. La bouche est fraîche, belle attaque pour ce vin charmeur et souple, dévoilant une belle intensité en finale.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

NOTRE ENTREPRISE

Installés en 1981, viticulteurs adhérents à la Cave Coopérative de Viré, nous avons après mures réflexions décidé de nous retirer en 2008, pour créer notre Domaine et vivre pleinement notre métier de vigneron en élaborant et commercialisant notre vin.

Surface totale du domaine : 13ha



DOMAINE MONTBARBON
Chemin des Vignes, 71260 VIRE
Tel. 03 85 40 47 77 - domaine.montbarbon@gmail.com
domaine-montbarbon.fr 


VINS DE
BOURGOGNE

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