



## MÂCON CRUZILLE Blanc « Les Chassagnes »

**Appellation** : Mâcon cruzille blanc

**Lieu dit** : Les Chassagnes

**Cépage** : CHARDONNAY sélection massale

**Porte greffe** : 161-49

**Terroir** : Clos de vignes abandonné vers 1880 avec le phylloxera replanté en 2005 – Sol vierge et riche en humus de la forêt. Le sol peu profond de 15 cm à 30 cm, est de type argilo-calcaire. Ce sont des limons argileux en colluvionnement sur une altération de limons purs très calcaires et riches en silice qui confèrent aux vins une belle minéralité.

**Vignes** : Taille simple guyot poussard / Travail du sol / Rendement de 20 hl/ha / Agriculture biologique et biodynamie.

**Vinification** : Récolte manuelle sans triage car c'est magnifique / Foulage et macération pelliculaire avant pressurage de 12 heures / Fermentation en demi nuit de 600 l avec levures indigènes, sans so2 / Elevage sur lie pendant 11 mois sans soutirage / Mise en bouteille sous azote en septembre avec ou sans so2 suivant les lots.

**Organisme certificateur** : Qualité France

Label : Demeter, qui certifie notre production en biodynamie.

Conseil de dégustation : Idéale en apéritif, sublime sur un fromage de chèvre ou sur un comté, affiné 24 mois.