

FICHE PRODUIT

- Histoire -

SÉLECTION DE PARCELLES DE 90 ARES SITUÉES SUR LES COMMUNES D'HURIGNY ET LA ROCHE VINEUSE ET PLANTÉES DANS LES ANNÉES 1980. PREMIÈRE CUVÉE EN 2021.

Terroir -

SOL ARGILO-CALCAIRE EXPOSITION EST/OUEST

- Cépages -100% Chardonnay

Viticulture -

L'ENHERBEMENT ENTRE LES CEPS EST MAITRISÉ.

LES PRATIQUES AGRICOLES PRÉSERVENT L'ÉCOSYSTÈME NATUREL: HVE NIVEAU 3. LES BAIES SONT VENDANGÉES MÉCANIQUEMENT DÈS LORS QU'ELLES ONT ATTEINT LEUR MATURITÉ OPTIMALE. LE RENDEMENT MOYEN EST DE 66HL PAR HECTARE.

- Accords - Mets & Vin -

FROMAGES DU JURA, FRUITS DE MER, PLATS EN SAUCE

MÂCON LA ROCHE VINEUSE

Vinification -

VINIFICATION TRADITIONNELLE SUR LIES FINES DANS DES CUVES INOX PENDANT 6 À 8 MOIS.

SULFITAGE MODÉRÉ (BIO PROTECTION).

Production annuelle

ENVIRON 7000 BOUTEILLES (75cl) ET 300 MAGNUMS (150cl)

Dégustation -

ROBE OR VIF

NOTES SUBTILES DE VANILLE ET DE NOISETTE. SE RÉVÈLENT ENSUITE DES ARÔMES FLORAUX COMME CEUX DE L'ACACIA ET DU TILLEUL

VIN ROND EN ATTAQUE MAIS DÉVELOPPE RAPIDEMENT UNE CERTAINE MINÉRALITÉ SEMBLABLE À LA SENSATION DE QUELQUES GRAINS DE SEL QUI FONDENT SOUS LE PALAIS

- Garde

4 ANS

Température de service

12 à 14°C

4095 ROUTE DE MÂCON - 71870 HURIGNY CONTACT@DOMAINE-CROIXDARBUSSIN.COM - 09 75 45 66 79 WWW.DOMAINE-CROIXDARBUSSIN.COM

MÂCON

LA ROCHE-VINEUSE

f Domaine Croix D'Arbussin O Domaine.croixdarbussin

