

DOMAINE CROIX D'ARBUSSIN

FICHE PRODUIT

MÂCON IGÉ "SOUS LA ROCHE"

- Histoire -

SÉLECTION DE PARCELLES DE 76 ARES
SITUÉES SUR LA COMMUNE D'IGÉ.
PLANTÉES DANS LES ANNÉES 1940,
1950 ET 1970. PREMIÈRE CUVÉE EN
2022.

- Terroir -

SOL CALCAIRE ET SOUS-SOL SILICIEUX.
EXPOSITION OUEST/NORD-OUEST

- Cépages -

100% CHARDONNAY

- Viticulture -

L'ENHERBEMENT ENTRE LES CEPS
EST MAÎTRISÉ.

LES PRATIQUES AGRICOLES
PRÉSERVENT L'ÉCOSYSTÈME
NATUREL : HVE NIVEAU 3.
LE RENDEMENT MOYEN EST DE
66HL PAR HECTARE

- Production annuelle -

ENVIRON 7000 BOUTEILLES
(75CL)

- Accords Mets & Vin -

FROMAGES BOURGUIGNONS, POULET
DE BRESSE, POISSONS

- Vinification -

LES BAIES SONT VENDANGÉES
MÉCANIQUEMENT DÈS LORS
QU'ELLES ONT ATTEINT LEUR
MATURITÉ OPTIMALE. VINIFICATION
TRADITIONNELLE SUR LIES FINES
DANS DES CUVES INOX PENDANT 6 À
8 MOIS. SULFITAGE MODÉRÉ.

- Dégustation -



ROBE DORÉE ASSEZ
SOUTENUE



COMPLEXE, ARÔMES DE
FRUITS À CHAIR JAUNE BIEN
MÛRS (ANANAS,
MANGUE), D'AGRUMES ET AUX
ARÔMES DE BEURRE ET DE
BRIOCHE



LA BOUCHE EST AMPLE,
RONDE ET GÉNÉREUSE AVEC
UNE AGRÉABLE SENSATION
DE SALINITÉ EN FIN DE
BOUCHE

- Garde -

2 À 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



DOMAINE CROIX D'ARBUSSIN



DOMAINE.CROIXDARBUSSIN