

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

ACCOMPAGNERA À MERVEILLE FROMAGES FRAIS, POISSONS, CRUSTACÉS MAIS ÉGALEMENT VOS APPÉRITIFS



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

œil ROBE OR INTENSE

NEZ GÉNÉREUX EN AROMES FLORAUX (TILLEUL, VERVEINE) ET EN NOTES DE ZESTES D'AGRUMES (MANDARINE, PAMPLEMOUSSE)

BOUCHE RONDE, SOYEUSE AVEC UNE BELLE LONGUEUR. FINALE AVEC DE JOLIS AMERS QUI LUI CONFÈRENT LONGUEUR ET COMPLEXITÉ

Garde

2 À 4 ANS

Température de service

12 À 14°C

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



DOMAINE CROIX D'ARBUSSIN



DOMAINECROIXDARBUSIN