

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

NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES, POISSON AU BEURRE NOISETTE

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 -

- JAUNE OR CLAIR ET BRILLANT
- PARFUMS FRAIS DE FRUITS JAUNES ET BLANCS

DE BELLE MATURITÉ ET DE BEL ÉQUILIBRE, CETTE CUVÉE LIVRE ۻ UN JUS AMPLE ET RAFFINÉ, METTANT PARFAITEMENT À L'HONNEUR SON CÉPAGE

- 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

DOMAINE CROIX D'ARBUSSIN O DOMAINE.CROIXDARBUSSIN

