MÂCON-VERGISSON

SUR LA ROCHE

***Cépage** : Chardonnay*

***Rendements et densité** : Les rendements sont de 60 hl à l'hectare ,il y a 8000 pieds hectares.*

***Age de la vigne**:35 ans*

***Terroirs et lieu dit** : Sol argilo calcaire,situé en altitude sur le versant sud ouest de la roche de Vergisson.*

***Mode de culture** : traditionnel travail du sol sous les pieds de vignes ,entretien de la route un rang sur deux .Traitement phytosanitaire essentiellement souffre et cuivre ,plus algues marines .*

***Vendange**:Manuelle ramassage grappes entières.*

***Elevage**:Vinification en fûts et cuves émailles ,l'assemblage se fait un mois avant la mise en bouteilles .*

***Dégustation** :*

Nez il est plutôt subtil,mêlant à la fois une fine torréfaction et des notes de fruits secs et de fleurs blanches,le tout sur un fond salin.
La bouche l'attaque est très tendue ,acidulée et saline .S'en suit une sensation de rondeur avec une touche de beurre frais .On termine sur de la noisette fraîche.

***Accompagnement mets et vins**:Poissons,fruit*s de mer ,fromages affinés.