



MÂCON BLANC



País, Região e Sub-região

França / Borgonha / La Côte Mâconnaise



Vinhedo

Solo argilo-calcário, com camadas de marga.



Uva

100% Chardonnay



Safra

2018



Teor Alcoólico

13%



Colheita

Manual / Mecânica



Vinificação

Prensagem pneumática com seleção de sucos com escoamento superficial e eliminação de “fim da prensa”. O resultado é refrigerado e colocado em um tanque de decantação. Depois de 18-24 horas de sedimentação, a parte clara é retirada e as borras são filtradas. A fermentação é realizada em temperatura controlada (menos de 20°C) para manter todos os aromas.



Notas de Degustação

Cor ouro pálido com alguns reflexos verdes. Os aromas intensos de flores brancas e frutas secas são características da casta: em Mâconnais, dizemos que um bom Mâcon “chardonne”. Na boca, o ataque é vivo e fresco, seguido de uma impressão de flexibilidade e arredondamento. Temperatura de serviço entre 6 e 9°C.



Harmonização

Ideal sozinho e com vários petit-fours, marisco, queijos frescos, bem como entradas, saladas e charcutaria.



Sobre a Vinícola

Fundada em 1929, Les Vignerons de Mancey, localiza-se a poucos quilômetros de Tournus e do Saône, no coração de um país privilegiado. O terroir da vinícola ocupa a ponta da serra de Mâconnais, uma região aberta, feita de curvas por onde sobem as vinhas. As vinhas alternam com prados e bosques. Reúne atualmente a produção de cerca de 80 viticultores, ou seja, 140 hectares de vinhas espalhados por 8 municípios ao redor de Mancey. Vinificam as uvas de todas as castas da Borgonha - chardonnay, pinot noir, aligoté e gamay - que florescem nos terroirs de Mâconnais. Realizam um importante trabalho de seleção dos melhores terroirs: “Porque nenhum dos seixos de sua terra se parece com outro”... E fazem com que os amantes do vinho encontrem, em cada garrafa, vinhos da Borgonha de alta qualidade, capazes de entregar o prazer de uma fruta estimulante, com equilíbrio certo e estrutura densa.