



Philippe
Charmond

MÂCON-VERZE

Type de Vin : Vin Blanc Sec

Cépage : Chardonnay

Rendement et densité : 66 hl à 70 hl à l'hectare, avec 7500 pieds / hectare.

Age de la vigne : 22 à 70 ans

Terroir et lieu dit : Sols argilo-limoneux sableux, orientation Sud-Est, pente de 15 à 25 % à 250 m d'altitude.

Mode de culture : Nous travaillons en lutte raisonnée, avec le travail du sol sous les pieds de vignes, et l'entretien de la route un rang sur deux. Dans nos pratiques de lutte raisonnée nous travaillons avec des algues marines.

Vendange : Les vendanges sont manuelles et mécaniques ramassage en grappes entières.

Vinification : vinification en cuves émailles

Elevage : sur lies fines

Dégustation :

- L'oeil : robe brillante couleur or pâle.
- Le nez : intense, mêlé des notes de fruits secs et d'agrumes sur fond minéral.
- La bouche : l'attaque est assez ronde et se poursuit sur une sensation plus tendue et compacte, en finale nous avons l'originalité de notes de zest de pamplemousse et de poire.

Accompagnement : langoustines grillées, poêlée de Saint Jacques, charcuterie.