



Philippe
Charmond

MÂCON-VERGISSON

SUR LA ROCHE

Type de Vin : Vin Blanc Sec

Cépage : Chardonnay

Rendement et densité : 66 hl à l'hectare, avec 8000 pieds / hectare.

Age de la vigne : 35 ans

Terroir et lieu dit : Sol argilo-calcaire situé en altitude sur le versant Sud-Ouest de la roche de Vergisson.

Mode de culture : Nous travaillons en lutte raisonnée avec notamment des algues marines, nous travaillons le sol sous les pieds de vigne, avec l'entretien de la route un rang sur deux.

Vendange : Les vendanges sont manuelles en grappes entières.

Vinification : en fûts de chêne et cuves émaillées.

Elevage : l'assemblage se fait un mois avant la mise en bouteilles.

Dégustation :

- Le nez est subtil, mêlant à la fois une fine torréfaction, des notes de fruits secs et de fleurs blanches, le tout sur un fond salin.
- L'attaque est tendue, acidulée et saline. S'en suit une sensation de rondeur avec une touche de beurre frais pour terminer sur de la noisette fraîche.

Accompagnement : Poissons, Fruits de mer, fromages affinés.