

## Fiche Technique

### Domaine des Chenevières

### *Mâcon-Villages Vieilles Vignes*



Le Domaine des Chenevières est situé sur la commune de Saint Maurice de Satonnay, petit village localisé à mi-chemin entre Mâcon et Cluny. Le vignoble de 38 ha est planté sur trois communes : Saint Maurice de Satonnay, Péronne et Azé, renommée aussi pour ses grottes préhistoriques.



Un sage équilibre entre les méthodes traditionnelles de vinification ainsi que les nouvelles méthodes œnologiques permettent de préserver la typicité et la qualité des vins. Chaque parcelle est vinifiée cuve par cuve, cela permet également d'optimiser les assemblages lors de la mise en bouteilles. Soucieux de la protection de l'environnement, le domaine respecte les principes de l'agriculture raisonnée, par l'entretien des sols, la minimisation du nombre de traitements et la limitation des effluents. Ce vin provient d'un assemblage de parcelles âgées entre 25 et 50 ans plantées en coteaux sur un sol argilo calcaire. Vinification traditionnelle, élevage en cuve inox.



100% Chardonnay

Robe : Jaune or pâle teintée de reflets vert de gris.



**Nez :** Il est charmeur avec une olfaction racée, qui conjugue fraîcheur minérale et douceur fruitée.

**Dégustation :** Ce chardonnay du sud bourguignon est sec et gouleyant, fruité, aromatique, alliant finesse et richesse.



Parfait à l'apéritif ou avec des poissons grillés, crustacés, huîtres, quiches et gratins.

**Potentiel de garde :** A boire tout de suite pour apprécier son caractère fruité ou à garder 3-4 ans pour apprécier sa souplesse.

