



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



Mâcon Villages Nos 5 Terroirs

ROU267

Historique

Ce domaine repose sur les terroirs mythiques de St-Véran en Crèche, Les Cras et Terres Noires sur 6ha de vignes. En 2014, le domaine s'agrandit avec la reprise d'un domaine de 2ha à Solutré-Pouilly (appellation Pouilly-Fuissé). Avec l'arrivée des 3 piliers en 2016, les 3 frères Paquet débordent d'énergie et de passion pour la vigne dans le Maconnais où on assiste à un renouveau exemplaire. Ils n'ont aucune limite à offrir que le meilleur sans peur du risque dans une totale symbiose entre la nature, la vigne et les hommes qui trouvent chacun les moyens de s'épanouir dans un respect mutuel. Telle est la philosophie de ce domaine d'exception!

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Famille Paquet
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	100% chardonnay
Appellation	Mâcon-Villages	Conservation	5 à 10 ans
Service	13°C		

Description

Oeil

Jolie robe or clair brillante.

Nez

Nez gourmand de miel d'acacia, de pâte d'amande et de fleurs printanières.

Bouche

La bouche apparaît riche, ronde, puissante et structurée. Une finale savoureuse.

Accord mets/vin

Il accompagne à merveille les crustacés et coquillages tel que les Saint-Jacques, les volailles, et est idéal pour l'apéritif.

Commentaires

Vignoble étendu sur 5 communes. 80% des parcelles sont situées au nord du Mâconnais et 20% au sud. Sol argilo-calcaire à dominante argile. Densité: 7500 pieds/ha. Exposition: Les parcelles bénéficient d'une exposition Sud/Sud-Est, à une altitude de 250 mètres. Vinification: Vendanges manuelles en petites cagettes. Dès l'arrivée des raisins (20 min maximum après vendange), les raisins sont pressés (pneumatique), aucun sulfite n'a été ajouté. Fermentation en cuve thermo-régulée pendant 4 à 6 semaines. Utilisation de levure indigène pour permettre aux raisins et au sol d'exprimer leur complexité. Élevage 100% en cuve pendant 6 à 7 mois afin de préserver toute la fraîcheur du Chardonnay. Sucre résiduel: 0,2 g/l

En une ligne