

VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE VITICOLE ALEXIS DE BENOIST

Artisan Vigneron

FICHE TECHNIQUE

Appellation / Mâcon-Villages

Superficie / 2 ha 50

Sol / Argilo-calcaire

Âge du vignoble / 50 ans

Densité de plantation / 8 000 pieds par ha

Type de Culture / Agriculture Biologique depuis le millésime 2022 - En conversion "Agriculture Biologique" à partir du millésime 2019

Entretien du sol / Alternance enherbement et travail du sol

LA DEMOISELLE

Cépage / Chardonnay

Rendement / 50 hl/ha

Vendanges / Tri de la vendange à la vigne avec les vendangeurs

Vinification / Pressurage direct en basse pression pour une meilleure extraction, suivi d'une phase de clarification de 12 à 24h. Les fermentations se déroulent en fûts.

Durée d'élevage / 2 hivers en cave dont 1 an élevage en vieux fûts.



DÉGUSTATION

Robe jaune dorée aux reflets intenses et brillants. Nez complexe et concentré s'exprimant à travers des touches lactées et légèrement briochées et associées à des arômes de fruits jaunes (pêche et brugnon bien mûrs). Le registre floral s'exprime après aération (acacia et tilleul). Bouche riche et gourmande de fruits jaunes mêlés à une idée d'abricot. Longue finale fruitée. À associer à un rôti de veau au four ou à une volaille fermière à la crème.

