



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires peu profonds, assez riches en argile mais caillouteux



PRÉSENTATION

En Bourgogne méridionale, cette appellation est située sur les villages mâconnais de Fuissé, Solutré, Pouilly, Vergisson et Chaintré.

Le Clos Reyssié, d'une superficie de 8,70 ha, est un Premier Cru situé sur la commune de Chaintré. Les vignes sont plantées sur un magnifique coteau exposé plein est, à une altitude entre 230 et 250 m.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 50% en cuves inox et 50% en fûts de chêne (20% de fût neuf) durant 10 à 12 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet fin et gourmand aux notes de fleurs blanches et d'agrumes mêlées à une touche de miel. En bouche, c'est un vin très flatteur, rond et généreux mais équilibré par une belle fraîcheur.

SERVICE

Servir entre 11 et 13°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer finement cuisinés
Viandes blanches et volailles grillées ou en sauce
Recette idéale : tajine de poisson aux légumes

CITATIONS

Jancis Robinson : 16/20 (2022)

International Wine Challenge : 92/100, Silver Medal (2020)

