



# Macvin

Cépage : Chardonnay

Sol : L'ensemble du domaine est cultivé en lutte raisonnée. Les emplois de produits phytosanitaires sont étudiés parcelle par parcelle. Le sol est enherbé à 33% et travaillé par bêchage et griffage sur les 67% restant. Les rendements sont raisonnés à la taille et par la vendange en vert.

Méthode de vinification : Vendanges manuelles, pressurage pneumatique. Après un débourbage de 20 heures, les jus clairs de chardonnay sont mutés par l'ajout d'eau de vie de marc, vieilli 3 ans en fût de chêne. Cet ajout d'eau de vie bloque toutes fermentations. Donc nous gardons toutes les caractéristique du jus de raisin

Elevage : Le Macvin est élevé en fût de chêne pendant environ 14 mois.

Arômes : fruits confits, raisin, écorce d'orange, coing, pruneau.

Accords : Vin d'apéritif à servir frais seul ou en cocktail avec du crémant ( 2 cl de macvin dans une coupe de crémant.). On peut le servir également avec du melon, jambon fumé, en caramel sur un dessert, avec une glace aux noisettes,