

DOMAINE AUVIGUE MOULIN DU PONT MÂCON-SOLUTRÉ 2016

Code SAQ : 13133620
Prix SAQ : 22.25\$
Producteur : Domaine Auvigue
Alcool : 13%

DESCRIPTIF

Catégorie : Vin blanc spécialité par lot
Région : Bourgogne **Sous-région :** Mâconnais **Appellation :** Macon- Solutré
Sol : Roches sédimentaires du crétacé, type argilo-calcaire, voir assez argileux
Cépages : Chardonnay 100%
Sucres résiduels : 1.9 g/L

ASPECTS TECHNIQUES

Vignes plantées sur les hauteurs du Village de Solutré, sur d'anciens pâturages pauvres. Vinifié à partir d'achats de raisins, les grappes sont pressées par presse pneumatique, les jus sont mis en débouillage statique pendant 12h. Les jus clairs sont ensuite transférés en cuves inox pour fermentation alcoolique et malolactique, sous contrôle des températures. Après toutes les fermentations, les vins sont élevés en cuves inox jusqu'au printemps. Mise en bouteilles au printemps, après collage et filtration.

DÉGUSTATION

Expression du « Chardonnay » sur sol calcaire, des nuances florales et d'agrumes, avec une touche beurrée et une finale ronde et acidulée. Ce Mâcon-Solutré exprime tout le caractère du "Chardonnay" par des notes d'agrumes associées à une touche mentholée et minérale qui offrent la fraîcheur et la générosité des vins blancs du Mâconnais.

ACCORDS VINS ET METS

Burger de saumon frais. - Arancinis aux champignons. - Accras de morue. - Chaudrée de palourdes. - Croustillants de fromage de chèvre aux noix.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir entre 12 et 14 °C. Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2020.

RÉCOMPENSES

WINE SPECTATOR 90/100 sur 2014
Millésime 2014 - 90/100 Revue Wine Spectator Août 2016
Millésime 2014 - Citation Guide Hachette des Vins Edition 2016
Millésime 2014 - 15/20 Guide Gerbelle & Maurange Edition 2016

