



MÂCON-FUISSÉ

CÉPAGE : Chardonnay 100 %

ORIGINE : Vignes plantée sur les hauteurs du village de Fuissé

SOL : Type marno-calcaire dont les pierres de type granite ou schiste (les fameuses pierres bleues) se délitent en plaquettes sur une terre rouge-jaunâtre. Présence de calcaire en plus ou moins grande concentration dans certaines parcelles.

VINIFICATION : Vinifié à partir d'achats de raisins, les grappes sont pressées par presse pneumatique, après un débouillage statique pendant 24h. Les jus clairs sont ensuite transférés en cuves inox pour effectuer la fermentation alcoolique et malolactique, sous contrôle des températures.

Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille précédée d'une légère filtration et d'un collage si nécessaire.

DÉGUSTATION : Cette appellation produite en faible quantité sur le village de Fuissé, exprime tout le charme d'un Chardonnay minéral, rond et souple pouvant accompagner parfaitement un poisson cuisiné.



MAISON AUVIGUE

100 place Saint-Germain - 71 960 Fuissé - France - Tél. +33 (0)3.85.34.17.36 - WWW.AUVIGUE.FR