



Domaine Papillon-Lavoignat

« Les Berthelots »



AOC Mâcon-Peronne

Surface : 0,6 ha
Type de sols : Argilo-Calcaire
Porte-Greffes : 3309 C - SO4 - 101,14

Mode de Culture : Conversion Bio, fertilisation organique, enherbement, Travail mécanique des sols, taille en guyot simple et double.

Densité de Plantation : 7500 – 8000 Pieds/ha
Age Moyen des Vignes : 60-70 ans
Cépages : Chardonnay 100%

Vinification et élevage : Vendange mécanique, pressurage direct et mise au froid du moût en cuves thermo régulés à environ 15-16°C. Débourage puis mis en fût de chêne où vont se dérouler les fermentations ; alcoolique et Malolactique. L'élevage se fait dans le même contenant sur les lies pendant 12 mois.

Conseils de service : Température de service entre 10 et 14°C. A déguster avec un saumon, des fruits de mer, sur une viande légère (lapin, veau, poulet à la sauce blanche...), escargots à la bourguignonne...

Notes de dégustation : Robe jaune pâle, nez agréable équilibré entre la matière fruitée et un boisé doux et vanillé. Attaque légère en bouche équilibrée entre l'acidité, le côté Vanillé toasté, ainsi que la pêche de vigne.