



Domaine Papillon-Lavoignat

« Les Quartiers »



AOC Mâcon-Peronne 2020

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 : 90-100 ans
Cépages : Chardonnay 100%

Vinification et élevage : Vendange manuel, pressurage direct et mise au froid du moût en cuves thermo régulés à environ 15-16°C. Débourage puis mis en fût de chêne de 400L et en cuve béton en forme « d'œuf ». L'intérêt est que les lies sont soulevées en permanence par un courant interne en forme de vortex. Vont alors se dérouler les fermentations ; alcoolique et Malolactique. L'élevage se fait dans le même contenant sur les lies pendant 24 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 légèrement grillé, très rond. Attaque légère en bouche équilibrée entre l'acidité, le côté pain grillé, ainsi que la pêche de vigne.