



# Domaine Papillon-Lavoignat

« *Plaisir Simple* »



## AOC Mâcon-Peronne

Surface : 1,5 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 : 50-60 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 fermentation alcoolique et Malolactique en cuves Inox maintenu à la même température. L'élevage se fait dans le même contenant sur les lies pendant 6 mois.

Conseils de service : Température de service entre 10 et 14°C. À déguster à l'apéritif, sur un plateau de fruits de mer, sur une viande légère...

Notes de dégustation : Robe jaune brillant, limpide, joli nez harmonieux. Attaque vive en bouche, équilibre entre l'acidité, le fruit et la fleur, ainsi que de légères notes agrumes.