



REGION : Bourgogne

NOM DE LA CUVÉE : Mâcon-La Roche Vineuse - 5 ha

Cuvée : « Le Clos »

Nom du domaine : Domaine Perraud

Production annuelle moyenne : 44 000 bouteilles

Degré Alcoolique : 13 %

Disponible en : 75 cl, (37.5 cl et 150 cl sur demande)



Le vignoble :

- **Cépage(s) :** chardonnay
- **Type de Sol :** argilo-calcaire à dominance argileuse
- **Rendement :** 66 hl/ha
- **Age des vignes :** 45 ans
- **Pressurage :** pneumatique

Vinification :

La fermentation est longue, spontanée et se déroule sous l'action de levures indigènes. La vinification et l'élevage se font en demi-muids (barriques de 600 l) sur lies fines avec peu de manipulation.

Elevage :

24 mois. Stabilisation longue par froid modéré. Une seule filtration légère effectuée avant la mise en bouteilles. Sulfitage au moment de la vendange puis à la mise en bouteilles seulement.

Appréciation gustative :

Des arômes de fruits jaunes bien mûrs prédominent au nez et l'élevage en barrique met en valeur une bouche aux nuances de caramel au beurre salé. C'est un vin gras, au fruité gourmand mais bien équilibré. Plaisir assuré !



Tenue et conservation - Potentiel de Garde :

Il peut être dégusté jeune pour apprécier le fruité typique de son appellation. Cependant, il révélera un côté brioché et beurré après 4-5 ans de garde.

Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 12°C.

Pour une association en toute complémentarité, il accompagnera des fruits de mer au beurre persillé, des huîtres gratinées, les fameux escargots de Bourgogne ou un poulet de Bresse à la crème et aux morilles.

Analyses :

- **Sucres résiduels :** 3.35 g/l
- **Acidité Totale :** 3.69 g/l

- **PH :** 3.43
- **Type de bouchon :** 1+1

LE MOT DU VIGNERON :

« Le Clos » est l'une des plus belles parcelles du domaine. Son sous-sol à dominance argileuse confère au vin, gras, rondeur et souplesse. Jean-Christophe a choisi un élevage long (24 mois) en demi-muids neufs (jusqu'à 3 vins) afin que le bois attendrisse encore ce vin élégant sans pour autant dissimuler ses arômes naturels de fruits composites.