



REGION : Bourgogne

NOM DE LA CUVÉE : Mâcon-Vinzelles - 0.80 ha

Climat : Les Morandes

Nom du négociant : SAS JC Perraud

Nom de l'élaborateur : Jean-Christophe Perraud

Production annuelle moyenne : 7000 bouteilles

Degré Alcoolique : 13.5 %

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



Le vignoble :

- **Cépage(s)** : chardonnay
- **Type de Sol** : argilo-calcaire (éboulis caillouteux mêlés aux argiles)
- **Rendement** : 66 hl/ha
- **Age des vignes** : 40 ans
- **Pressurage** : pneumatique

Vinification :

Jean-Christophe vendange, vinifie et élève le vin. La fermentation est longue, spontanée et se déroule sous l'action de levures indigènes. La vinification et l'élevage se font à 50% en cuves inox thermorégulées et 50% en demi-muids de 600 l âgés de 1-3 ans sur lies fines. Peu de manipulation, léger bâtonnage en fin d'élevage.

Elevage :

L'assemblage des demi-muids et des cuves se fait au bout de 12 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 :

Il se caractérise par son généreux fruité (pêches de vigne, abricots) et ses notes de confiserie acidulées. La minéralité ressort en bouche avec un belle fraîcheur.



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 émincés de volaille de Bresse grillés ou des plats de poissons.

Analyses :

- **Fructose-glucose** : 0.65 g/l

- **PH** : 3.49

- **Acidité Totale** : 2.93 g/l

- **Type de bouchon** : technique 1+1

LE MOT DU VIGNERON :

Le Mâcon-Vinzelles est implanté en lisière de l'appellation Pouilly-Vinzelles. C'est cette exposition privilégiée qui le fait « pouilloter ». De plus, son élevage en demi-muids l'aide à allier l'opulence et l'onctuosité de son « grand frère » avec la fraîcheur typique de son appellation.