



Nos vins sont comme les enfants d'une fratrie. Tous issus du Chardonnay, ils se ressemblent mais possèdent chacun leur personnalité. Ils sont comme vous, comme moi. Tantôt réservés ou timides, tantôt séducteurs, joyeux ou rieurs, ils évoluent, mûrissent mais ne trichent jamais. Ils sont authentiques, en un mot, vivants. Au fil des millésimes et du temps, ils dévoilent leurs multiples facettes. Aimez-les simplement, tels qu'ils sont. Ils vous le rendront au centuple...

## M Â C O N - C H A I N T R É



LE MÂCON-CHAINTRÉ QUE NOUS PRODUISONS est issu d'un assemblage de plusieurs parcelles, qui chacune d'elles apporte sa typicité. Mais toutes sont au pied de la colline de Chaintré sur un sol argilo-calcaire mêlé de galets roulés. On croque dans un Chaintré comme dans une pomme verte, à pleines dents ! C'est juteux et rafraîchissant. On croque, mais surtout on craque pour son côté espiègle, charmeur, son nez exubérant et ses arômes fugaces de fleurs blanches, de fruits frais et de zestes d'agrumes. Un verre de Chaintré à la main, c'est une fleur à la boutonnière, la fraîcheur d'une aquarelle, la douceur du printemps qui réchauffe la vie. C'est un verre de gaieté, de légèreté et d'espérances...

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépage:** Chardonnay ; **âge des vignes :** plantées entre 1968 et 1985 ; **vendanges:** manuelles ;  
**système de taille :** Guyot, une baguette pliée en arcure ; **élevage :** en cuve, pendant environ 10 mois ; **production :** 15 800 bouteilles.



**EARL DOMINIQUE CORNIN**

**Cuverie et dégustation**  
Savy le Haut – 71 570 Chaintré

**Mail:** dominique@cornin.net  
**Web:** www.cornin.net

**Chez moi**  
Chemin du Roy de Croix – 71 570 Chaintré

**Tél. :** 03.85.37.43.58 – **Fax :** 03.85.32.90.87  
**Portable :** 06.09.93.15.33