

MÂCON-IGÉ 'Sous la Roche'

AOC Blanc

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.

L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

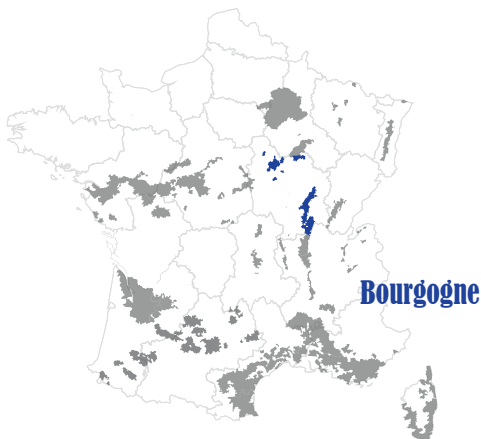
Bourgogne

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

DEPUIS 1848

DUFOULEUR PÈRE & FILS

FRANCE



Le vignoble de Mâcon-Igé est situé au Nord de Mâcon entre Azé et Verzé.

C'est une appellation régionale de 3868 ha dont 3345 ha en blanc.

Le lieu-dit «Sous la Roche» doit son nom du fait que la vigne se trouve en contrebas d'une bordure de roches dominant la côte à cet endroit. Il bénéficie d'une exposition Ouest /Nord Ouest, donc d'un climat «tardif» qui donne des vins frais.



CEPAGES :

100% Chardonnay.



ELABORATION :

Après avoir été vendangés à la main, les raisins ont été immédiatement pressés sur un pressoir pneumatique à basse pression. Fermentation alcoolique sur lies en cuve thermo-régulée. Fermentation malo-lactique réalisée à 100 %. Élevage pendant 8 mois en cuve inox thermo-régulée et pour partie en fûts.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

ROBE : Couleur Bel or blanc.

NEZ : Expressif sur des notes florales (acacia, chèvrefeuille).

BOUCHE : Attaque vive avec des arômes fruités et une belle rondeur en fin de bouche.



HARMONIE METS/VINS :

A déguster à l'apéritif, avec des sushis, un risotto crémeux, des volailles ou des poissons.

Servir entre 10° et 12°C.



POTENTIEL DE GARDE :

De suite à 3 ans.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr

SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Avril 2026.