



FAMILLE PAQUET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MÂCON-VILLAGES



2019

DÉGUSTATION

Jolie robe or clair brillante. Nez gourmand de miel d'acacia, de pâte d'amande et de fleurs printanières. La bouche apparaît riche, ronde, puissante et structurée. Une finale savoureuse.

ACCORD METS-VIN

Il accompagne à merveille les crustacés et coquillages tel que les Saint-Jacques, les volailles, et est idéal pour l'apéritif. Servir à 13°C.

VINIFICATION

Dès l'arrivée des raisins (20 min maximum après vendange), les raisins sont pressés (pneumatique), aucun sulfite n'a été ajouté. Fermentation en cuve thermo-régulée pendant 4 à 6 semaines. Utilisation de levure indigène pour permettre aux raisins et au sol d'exprimer leur complexité. Elevage 100% en cuve pendant 6 à 7 mois afin de préserver toute la fraîcheur du Chardonnay.

RÉCOMPENSES

- À venir

MILLESIME 2019

2019 est un millésime de qualité, malgré une très faible récolte. Les aléas climatiques (mois de Mai pluvieux, gèle et sécheresse) ont induit à des pertes records jamais enregistrées sur le domaine (-40% de récolte). Les vendanges ont commencées début Septembre afin de maintenir la fraîcheur. Ce millésime se caractérise par une grande pureté aromatique et un équilibre remarquable.

INFORMATIONS TECHNIQUES



CÉPAGE

100% Chardonnay.



TERROIR

Le vignoble est composé de 5 parcelles sur une superficie totale de 1,47 hectares. Les vignes sont situées dans le village de Farges-les-Mâcon, au sud de la Bourgogne. Sol argilo-calcaire. Densité: 7 500 pieds/ha.



EXPOSITION

Les parcelles bénéficient d'une exposition Sud/Sud-Est, à une altitude de 250 mètres.



PRODUCTION ANNUELLE

10 000 bouteilles.
Rendement: 60-65 hl/ha.

www.famille-paquet.com

FAMILLE PAQUET - 270 Chemin des Jonchères - 71850 Charnay-lès-Mâcon - France
Tél. 33 (0) 3 79 35 00 10 - contact@paquet-montagnac.com