

DOMAINE DU MONT-ÉPIN



Le Mâconnais à l'état pur !

Second domaine des frères Richard et Stéphane Martin, derrière la Croix Senaillet, le Mont-Épin est une acquisition de 2015, faisant 13 hectares de vignes dans le Mâconnais.

Divisés entre les appellations Mâcon-Péronne et Viré-Clessé, le vignoble du Mont-Épin est planté uniquement de chardonnay, de 35 à 40 ans, en agriculture biologique depuis 2019.

Ici, en Bourgogne, la terre est plus que jamais la compréhension d'un sol, d'un versant, d'une lumière, des subtilités vraiment tout sauf banales que Stéphane et Richard ont très bien saisi.

Depuis leur chai moderne, alliant patrimoine et innovation, ils nous signent des chardonnays à la pleine mesure de leurs atouts : charmeurs, au fruit bien net, et toujours en fraîcheur.

Provenance : France / Bourgogne

Type : Blanc

Millésime : 2024

Cépage : chardonnay

Vinification : pressurage lent; fermentation en cuve inox, à température contrôlée; fermentation malolactique consécutive.

Élevage : 10 mois sur lies fines, en cuve inox

Dégustation : nez sur la pêche et les fleurs blanches, acidité fraîche, corps moyen, finale sur le pamplemousse blanc et le citron.

Un Bourgogne blanc comme on les aime : charmant, fruité et généreux.

Et à ce prix, comment s'en priver?

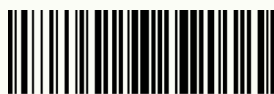


Mâcon-Péronne



27,55\$

Spécialité par lot



3538490199302