



DOMAINE NORMAND SYLVAINE & ALAIN



Nome: MÂCON LA ROCHE VINEUSE Vieille Vignes

Annata: 2022

Regione: BOURGOGNE /MÂCON/LA ROCHE VINEUSE

Denominazione: AOC MÂCON LA ROCHE VINEUSE

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Coltura: il domaine, nato nel 1993 e ampliato nel 2010 oggi guidato da Alain e Sylvaine Normand si estende su una superficie di 35 ettari nel Mâconnais. Esperienza e rispetto per l'ambiente sono alla base di una produzione di vini naturali e di alta qualità, tra cui spiccano le più rinomate AOC: Pouilly-Fuissé, Mâcon La Roche Vineuse e Bourgogne. Prodotto nel comune di La Roche-Vineuse, su terreni argillo-calcarei con vigne esposte a sud-est, questo vino si distingue per la sua rotondità e il suo profilo fruttato, tipico del "Côteau des Ronzettes". Ha un potenziale di invecchiamento di 5 anni.

In cantina: raccolta a perfetta maturazione, pressatura lenta, decantazione accurata, fermentazione ed affinamento in barrique sulle fecce fini.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino, luminoso e brillante, al naso è ampio, elegante e complesso, con sentori di fiori bianchi e frutta a polpa bianca, arricchiti da note di vaniglia e burro. L'attacco al palato conferma una piacevolissima freschezza, accompagnata da belle note floreali e fruttate con un finale arioso e un'elegante sfumatura tostata.

Abbinamenti: questo Mâcon che si esprime con eleganza è un ottimo compagno di piatti come un pollo agli agrumi, un risotto allo zafferano e limone, oppure un agnello brasato con scorza d'arancia. Ottimo anche con una pasta con crema di carciofi o formaggi erborinati.

Servizio: 11-13 °C