



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

## Mâcon Uchizy

*Ample & impétueux*

### La Vigne

**Production annuelle** 6 000 bouteilles

**Cépage** Chardonnay

**Sol** Calcaire

**Age moyen** 30 ans

**Situation** Les vignes sont situées à Mâcon-Uchizy, sur un coteau surplombant le domaine Comtes Lafon.

### Vinification & Elevage

Vinification traditionnelle. Pressurage, débourbage à froid, fermentation alcoolique en cuve Inox à 18°C, température contrôlée.

**Elevage** Plusieurs mois en cuve inox, batonnage sur lies et 10% en fût. Fermentation malolactique réalisée à 100%. Mise en bouteille après une légère filtration et léger sulfitage.

### Note de dégustation

**Couleur** Jaune doré **Nez** Notes de fleurs blanches et de pêche blanche **Bouche** Vin très aromatique qui se distingue par son élégance, un corps onctueux et une finale longue.

**Accords Mets/Vins** crustacés – foie gras – volaille - plats cuits à la vapeur - fromage

**Température de Service** 12 °

*L'expression typique du Chardonnay  
du Sud Bourgogne*

