

Mâcon

"CLOS DE LA MAISON"

Appellation Mâcon
Cuvée Clos de la maison
Village Fuissé
Cépage Chardonnay
Superficie 1,10 ha
Sol Argilo-calcaire
Exposition Est
Âge des vignes 45-50 ans
Rendement 40 hl/ha



Conduite de la vigne

La taille utilisée est en Guyot court à 5 bourgeons. La vigne est pliée en arcure du Mâconnais avec un ébourgeonnage sévère. Les raisins sont récoltés à la main à maturité.



Vinifications

Pressurage en vendange entière avec un pressurage doux et une mise en fût par gravité. L'élevage se fait en fût de 350L et 6 mois en foudres de chêne. Le tout sur lies d'origine.



Mise en bouteilles

Pas de collage avec une très légère filtration. La mise en bouteille est effectuée par nos soins uniquement par gravité et sans filtration. La production est d'environ 9500 bouteilles pour ce vin.



FAMILLE CORDIER

Christophe Cordier
3 Les Molards 71960 FUISSE

03 85 35 62 89

contact@domainecordier.com

www.domainecordier.com