

# Mâcon Fuissé

*Appellation* Mâcon Fuissé  
*Village* Fuissé  
*Cépage* Chardonnay  
*Superficie* 1,55 ha  
*Sol* Argileux avec Loess  
*Exposition* Est  
*Âge des vignes* 30 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 10 000 bouteilles pour ce vin.



FAMILLE CORDIER

**Christophe Cordier**  
3 Les Molards 71960 FUISSE

03 85 35 62 89  
[contact@domainecordier.com](mailto:contact@domainecordier.com)  
[www.domainecordier.com](http://www.domainecordier.com)