

Mâcon Vergisson

"SUR LA ROCHE"

Appellation Mâcon Vergisson

Cuvée La Roche

Village Vergisson

Cépage Chardonnay

Superficie 0,10 ha

Sol Argilo-calcaire

Exposition Est

Âge des vignes 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 chêne de 5 ans. Le tout sur lies d'origine pendant 14 mois.



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 800 bouteilles pour ce vin.



FAMILLE CORDIER

Christophe Cordier
3 Les Molards 71960 FUISSE

03 85 35 62 89

contact@domainecordier.com
www.domainecordier.com