

ROBERT-DENOGENT

Mâcon-Fuissé les Tâches



ROBERT-DENOGENT

MÂCON-FUISSÉ

les tâches

-
- Appellation :** Mâcon-Fuissé les Tâches
- Terroir :** Sol argilo-limoneux en surface, très argileux et rouge en profondeur. Roche mère à 100 cm.
- Cépage :** Chardonnay
- Superficie :** 0.50 ha
- Commune :** Fuissé
- Age des vignes :** 30 ans
- Mode culture :** Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par **ECOCERT**) et bio-dynamique (en cours de certification **BIODYVIN**). La vendange est manuelle.
- Vinification :** Naturelle, sans intrants œnologiques, et très peu interventionniste. Cuvée vinifiée et élevée sans sulfites. Elevage sur lie fine pendant près de 24 mois dans différents contenants en bois tels que la pièce bourguignonne de 228 litres, des barriques de 350, 400, 500 litres et demi-muids (600 litres). Pas de collage, ni de filtration. Mis en bouteilles pas nos soins sans ou avec peu de sulfites ajoutés.