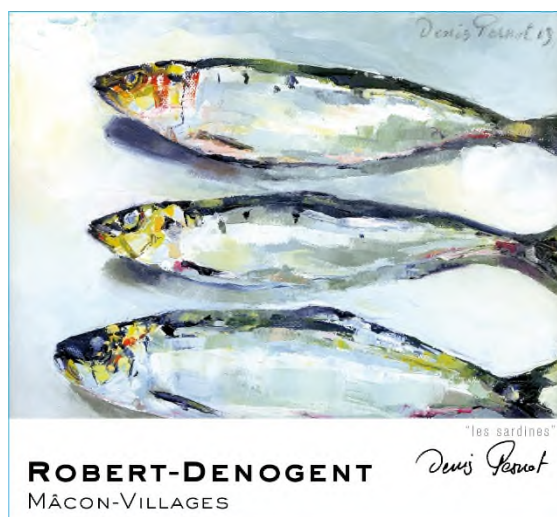


# ROBERT-DENOGENT

## Mâcon-Villages les Sardines



---

<b>Appellation :</b>	Mâcon-Villages les Sardines
<b>Terroir :</b>	Argilo-calcaire (3ha) et argiles limoneux (1ha)
<b>Cépage :</b>	Chardonnay
<b>Superficie :</b>	4 ha
<b>Commune :</b>	Verzé (3ha), Charnay-lès-Mâcon (1ha)
<b>Age des vignes :</b>	35 ans en moyenne
<b>Mode culture :</b>	Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par <b>ECOCERT</b> ) et bio-dynamique (en cours de certification <b>BIODYVIN</b> ). La vendange est manuelle.
<b>Vinification :</b>	Naturelle, sans intrants œnologiques, et très peu interventionniste. Cuvée vinifiée et élevée sans sulfites. Elevage sur lie fine pendant au moins deux hivers : 50% dans différents contenants en bois tels que la pièce bourguignonne de 228 litres, des barriques de 350, 400 et 500 litres, des demi-muids (600 litres) et des foudres, 25% dans des cuves inox ou émaillées et les 25% restant dans des cuves ovoïdes en béton. Pas de collage, ni de filtration. Mis en bouteilles pas nos soins sans ou avec peu de sulfites ajoutés.