



Wijnfiche

Domaine Thibert | Mâcon-Verzé France (BOURGOGNE MACONNAIS) — 2022

Domaine

Dom. Thibert

Le domaine s'étend sur 22 hectares. L'âge moyen des vignes est de 40 ans. Le climat semi-continental est influencé par l'océan Atlantique. Un printemps avec des pluies régulières, un été long, chaud et ensoleillé, un automne doux et un hiver long et froid. Il peut encore geler au début du printemps. De fortes pluies et des averses de grêle peuvent également se produire. Le substrat calcaire contient de la marne et de l'argile.

Vinification

Ce vignoble, situé dans le village de Verzé, bénéficie d'un coteau en pente douce offrant un excellent drainage. Le sol est composé d'une terre brun foncé reposant sur un calcaire blanc riche en calcaire datant du Jurassique.

Vinification et élevage : 10 % du vin est élevé en fûts de chêne et 90 % en cuves inox pendant une période totale de 9 à 11 mois. La mise en bouteille est réalisée après une légère filtration.

Dégustation

Robe jaune pâle. Vin très élégant aux arômes d'agrumes mûrs et de fruits frais. La bouche est riche et ronde, parfaitement équilibrée par une belle trame minérale.

Mets adaptées

Salade d'artichaut | Fromage de chèvre - Crottin de Chavignol | Poisson - grillé | Escargots | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 8°-10°C

Profil de goût: Rond et souple

