Wijnfiche

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

Domaine

Dom. Thibert

Le Domaine Thibert est situé à Fuissé, au cœur du Mâconnais, à proximité des emblématiques roches de Solutré et de Vergisson. Le domaine familial a été fondé en 1967 par Andrée et René Thibert avec seulement 2,5 hectares de vignes. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur plus de 22 hectares répartis sur plusieurs appellations du Mâconnais, dont Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles et Saint-Véran. Christophe et Sandrine Thibert perpétuent le savoir-faire familial, avec une grande attention portée à la vie des sols et à une viticulture durable. Ils travaillent selon des principes écologiques et biologiques, sans certification. Certains vins sont mis en bouteille selon le calendrier lunaire, avec une filtration minimale.

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

