



FAMILLE PAQUET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MÂCON-DAVAYÉ



2019

DÉGUSTATION

Vin riche, profond, éclatant et brillant, les arômes évoquent les agrumes et les fruits jaunes. La bouche est bien équilibrée, d'une fine minéralité.

ACCORD METS-VIN

Idéal pour l'apéritif, mais aussi en compagnie de poissons ou de fromages. Servir à 13°C.

VINIFICATION

Dès l'arrivée des raisins (20 min maximum après vendange), les raisins sont pressés (pneumatique), aucun sulfite n'a été ajouté. Fermentation en cuve thermo-régulée pendant 4 à 6 semaines. Utilisation de levure indigène pour permettre aux raisins et au sol d'exprimer leur complexité. Elevage 100% en cuve pendant 6 à 7 mois afin de préserver toute la fraîcheur du Chardonnay.

RÉCOMPENSES

- À venir

MILLESIME 2019

2019 est un millésime de qualité, malgré une très faible récolte. Les aléas climatiques (mois de Mai pluvieux, gèle et sécheresse) ont induit à des pertes records jamais enregistrées sur le domaine (-40% de récolte). Les vendanges ont commencées début Septembre afin de maintenir la fraîcheur. Ce millésime se caractérise par une grande pureté aromatique et un équilibre remarquable.



INFORMATIONS TECHNIQUES



CÉPAGE

100% Chardonnay.



TERROIR

Le vignoble est composé d'une seule parcelle sur une superficie totale de 0,47 hectares. Les vignes sont situées dans le village de Davayé. Sol argilo-calcaire, à dominance crayeuse. Densité: 8500 pieds/ha.



EXPOSITION

La parcelle bénéficie d'une exposition Est, à une altitude de 250 mètres.



PRODUCTION ANNUELLE

3,500 bouteilles.
Rendement: 55-65 hl/ha.

www.famille-paquet.com

FAMILLE PAQUET - 270 Chemin des Jonchères - 71850 Charnay-lès-Mâcon - France
Tél. 33 (0) 3 79 35 00 10 - contact@paquet-montagnac.com