



FAMILLE PAQUET
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MÂCON-SOLUTRÉ-POUILLY

LE MONT

2018

DÉGUSTATION

Robe brillante aux reflets verts. Nez délicat qui se partage entre des notes florales, des senteurs minérales et de fruits jaunes. La bouche se révèle ronde et grasse, imprégnée en finale de pêche blanche et de poire.

ACCORD METS-VIN

Il s'apprécie avec une salade César, un poulet rôti ou des crustacés. Egalement idéal pour l'apéritif. 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.

MILLÉSIME 2018

Après plusieurs années de mauvaises conditions climatiques, 2018 est un millésime de qualité, également satisfaisant en terme de quantité. L'hiver a été froid, le printemps tempéré et l'été synonyme de chaleur et de sécheresse. Les vendanges ont commencées début Septembre afin de maintenir l'équilibre du vin et la fraîcheur du Chardonnay. Un millésime riche, élégant et puissant.

INFORMATIONS TECHNIQUES



TERROIR

Le vignoble est composé de 2 parcelles sur une superficie totale de 0,43 hectares. Les vignes sont situées dans le village de Solutré, sur le climat «Le Mont». Sol argilo-calcaire, à dominance crayeuse. Densité: 9 000 pieds/ha.



CÉPAGE

100% Chardonnay.



EXPOSITION

Les parcelles bénéficient d'une exposition Sud/ Sud-Est, à une altitude de 280 mètres.



PRODUCTION ANNUELLE

3 600 bouteilles.
Rendement: 55-65 hl/ha.

www.famille-paquet.com

314 rue des Valanges – 71960 Davayé - France
contact@paquet-montagnac.com



Follow us on [@vins_famillepaquet](https://www.instagram.com/vins_famillepaquet)



[Famille Paquet](https://www.facebook.com/FamillePaquet)