



FAMILLE PAQUET
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MÂCON-FUISSÉ

LES BRUYÈRES

2018

DÉGUSTATION

Robe or brillant. Nez intense qui révèle des notes de fruits et de fleurs blanches. La bouche conjugue fraîcheur et caractère charnu autour de fines nuances de poire et de coing, et se prolonge par une finale saline et vivifiante.

ACCORD METS-VIN

Idéal pour l'apéritif, mais aussi en compagnie de crustacés, plats fins de poissons ou de fromages à pâte molle. 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 d'une seule parcelle sur une superficie totale de 0,63 hectares. Les vignes sont situées dans le village de Fuissé. Sol argilocalcaire / schiste argileux, à dominance crayeuse. Densité: 8 500 pieds/ha.



CÉPAGE

100% Chardonnay.



EXPOSITION

La parcelle bénéficie d'une exposition Nord, à une altitude de 300 mètres.



PRODUCTION ANNUELLE

5 000 bouteilles.
Rendement: 60-65hl/ha.

www.famille-paquet.com

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



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



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