



FAMILLE PAQUET  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



# MÂCON-PRISSÉ

LE CLOS  
2020

## DÉGUSTATION

Robe or claire lumineuse et brillante. Le nez est expressif et aromatique aux arômes de fleurs d'acacia, fleurs printanières et fruits doux. La bouche est bien équilibrée avec une fine ligne d'acidité, agrémentée d'une touche de gingembre qui anime les agrumes. Une finale longue et persistante qui se termine sur des saveurs fruitées et épicées.

## ACCORD METS-VIN

Ce Mâcon-Prissé est 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.

## MILLÉSIME 2020

Un millésime remarquable. 2020 a été une année marquée par une précocité historique, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. Le beau temps s'installe dès le début du printemps, la sortie de fleur fût donc précoce. L'été a été chaud avec des températures élevées et un manque de précipitations. Les vendanges ont débutées la dernière semaine d'août, avec un excellent état sanitaire des raisins. Malgré la sécheresse, le millésime présente un bel équilibre avec une belle acidité. Un millésime qui se veut prometteur et qualitatif.

## INFORMATIONS TECHNIQUES



### TERROIR

Le vignoble est composé d'une seule parcelle sur une superficie totale de 1,30 hectares. Les vignes sont situées dans le village de Prissé, sur le climat «Le Clos». Sol argilo-calcaire. Densité: 8 000 pieds/ha.



### CÉPAGE

100% Chardonnay.



### EXPOSITION

La parcelle bénéficie d'une exposition Est, à une altitude de 150 mètres.



### PRODUCTION ANNUELLE

10 000 bouteilles.  
Rendement: 55-70 hl/ha.

[www.famille-paquet.com](http://www.famille-paquet.com)

314 rue des Valanges – 71960 Davayé - Frane

[contact@paquet-montagnac.com](mailto:contact@paquet-montagnac.com)



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



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