FAMILLE PAQUET
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

MÂCON DAVAYÉ

2020

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.

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 sècheresse, 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 0,47 hectares. Les vignes sont situées dans le village de Davayé. Sol argilo-calcaire, à dominance crayeuse. Densité: 8500 pieds/ha.

CÉPAGE

100% Chardonnay.

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
314 rue des Valanges – 71960 Davayé - Frane
contact@paquet-montagnac.com
Follow us on @vins_famillepaquet Famille Paquet