



FAMILLE PAQUET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MÂCON-SOLUTRÉ-POUILLY LE MONT 2019

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 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



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)