



DOMAINES PAQUET
GRANDS VINS DE BOURGOGNE
Ophélie et Yannick Paquet

MÂCON-FUISSÉ



TERROIR

Situé sur la commune de FUISSÉ entre 250 et 300 mètres d'altitude. sur des sols argilo-calcaire.

VIGNES

L'âge moyen des vignes est de 30 ans. Le cépage est le chardonnay. Le rendement moyen de ces parcelles est d'environ 60hl/hectare. Nous produisons environ chaque année 17 000 bouteilles.

VINIFICATION

Traditionnelle bourguignonne. Les vendanges sont entièrement manuelles, pressurage pneumatique. L'élevage se fait en cuves inox thermorégulées. Les levures sont indigènes afin de préserver la typicité du terroir.

DÉGUSTATION

Nez très fin, alliant minéralité et fruits à chair blanche. Bouche ronde, équilibrée et bien en rapport avec le nez. Fruits mûrs revenant en bouche. Friand et assez nerveux ce qui lui donne une belle longueur. Quelques notes de fruits secs.

HARMONIE METS et VINS

Le vin de tous les instants. Il accompagnera les entrées, les charcuteries, les huîtres ainsi que les fromages de chèvre du Mâconnais.

GARDE

Il peut se consommer dès aujourd'hui, et pourra se garder de 1 à 3 ans.