



DOMAINES PAQUET
GRANDS VINS DE BOURGOGNE
Ophélie et Yannick Paquet

MÂCON-CHAINTRÉ



TERROIR

Situé sur la commune de Chaintré entre 200 et 300 mètres d'altitude sur le lieu-dit Château de Chaintré. Les sols composés d'argile et de marne sont exposés au sud-est.

VIGNES

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

Robe or-vert. Vin fruité, nez aux arômes agrumes, citron, pamplemousse. La structure en bouche est très plaisante, alliant fraîcheur, nervosité, ampleur et bonne persistance citronnée.

HARMONIE METS et VINS

Un vin à prendre pour l'apéritif, il pourra accompagner les entrées, terrine de légumes ou de poissons, une pizza, une paella, ou une charcuterie. Température de service 10 à 12°

GARDE

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