

Domaine:	VALETTE (Maison)
Nom du vin:	Mâcon-Chaintré VV
Millésime:	2015
Appellation:	Mâcon-Chaintré
Région géographique:	Beaujolais
Type de vin:	Blanc
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Chardonnay
Teneur en alcool:	13.0%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	Entre 40 et 80 ans
Sols:	Parcelles sur des sols argilos-limons-silex en bas de coteaux
Météo annuelle:	2015 à été une année compliquée avec un printemps très pluvieux qui a favorisé l'apparition du mildiou. Cette période a été suivie par un été chaud et sec qui a par conséquent, bloqué la vigne au niveau hydrique. Cette année, à priori difficile, s'est conclue par une belle fin d'été qui donc diminué l'influence des effets météorologiques.
A la vigne:	Vieilles vignes de chardonnay (entre 40 et 80 ans)
Vinification:	Vendange à la main. Une fois ramenés au chai, les raisins sont légèrement foulés dans le pressoir. Les jus sont mis en tonneaux et reposent sur leurs lies. Ils sont soutirés après une année juste avant les vendanges et mis en btlles.
Dégustation au nez:	Au nez, parfums d'agrumes, pamplemousse, notes de noisette ou d'amande, finale sur des notes mentholées
Dégustation en bouche:	Belle longueur en bouche, minéralité sur des notes de craie. Belle acidité lui assurant une magnifique longueur en bouche.
Accords:	Se marie particulièrement bien avec un turbot ou une volaille à la crème
Remarques:	

