L'Authentique Mâcon-Chardonnay, Vieilles Vignes, Collin Bourisset



Héritier d'un savoir-faire bourguignon vieilli depuis 1821, ce Mâcon-Chardonnay puise son originalité dans l'alliance entre des vieilles vignes et une vinification respectueuse du fruit. Il incarne l'authenticité du Mâconnais, où chaque gorgée raconte l'histoire d'un terroir préservé et d'une passion transmise de génération en génération.

Origine: Enraciné dans le Mâconnais, ce chardonnay profite de sols marneux et argilo-siliceux d'âge jurassique, qui lui confèrent une minéralité distinctive et une belle complexité aromatique. Le climat bourguignon, tempéré et ensoleillé, achève de sculpter son profil élégant et fruité.

Encépagement: chardonnay

Vinification: Les vendanges, manuelles et mécaniques, sont suivies d'un foulage et d'un pressurage doux pour extraire des moûts de qualité. La fermentation à basse température en cuve inox préserve les arômes primaires, tandis qu'une fermentation malolactique partielle ou totale affine sa structure. L'élevage sur lies fines, d'une durée de 8 mois, apporte profondeur et persistance avant la mise en bouteille.

Dégustation: Sa robe or vert scintille de fraîcheur, tandis que le nez déploie des arômes de bois frais, de fleurs blanches et de fruits juste mûrs. En bouche, il impressionne par son équilibre, sa générosité et une belle longueur, portée par une acidité vive et une touche de rondeur.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal à l'apéritif avec des tapas et des olives, il accompagne aussi à merveille un poulet à la crème, un risotto crémeux ou une planche d'emmental. Sa polyvalence en fait un incontournable pour les repas conviviaux.

- St Jacques poêlées, en sauce (beurre blanc)
- Pates dures, Comté, Beaufort, Gruyère
- Fondue - raclette
- Tartiflette
- Sole meunière
- Homard froid « belle-vue »
- Turbot au four
- ...