

Domaine des Crêts Mâcon-Chardonnay "L'Echenault de Serre" blanc 2014



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Millésime: 2014

Appellation: Mâcon-Chardonnay

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: L'Echenault de Serre

RVF: 15,5/20

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Une des deux grandes **cuvées parcellaires** d'un tout nouveau domaine de cet eldorado pour jeunes vignerons qu'est le Mâconnais, situé juste autour du bien nommé village de **Chardonnay**. Superbe premier millésime 2014 !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES CRÊTS + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mâcon-Chardonnay L'Echenault de Serre 2014, du Domaine des Crêts

La revue du vin de France - Spécial Millésime 2014 (juin 2015): classé parmi les "domaines de référence en Mâconnais". 15-16/20. *Un cru ciselé et concentré à la fois. La vigne est encore jeune, mais sa valeur ne semble pas vouloir attendre le nombre des années.*

Cette cuvée a été récompensée deux fois en 2016 : **Médaille d'or** au Concours International de Lyon 2016, et **Médaille d'argent** au Concours de Mâcon 2016. Pas mal pour un début !

Fiche technique rédigée par le domaine :

Les vignes sont cultivées dans le respect des terroirs et de l'environnement. Nous appliquons les préceptes de l'agriculture biologique et de la biodynamie en vue d'une certification.

Climat : l'Echenault de Serre.

Age des vignes : entre 5 et 25 ans.

Terroir : Argilo-calcaire - calcaire actif. Terre très caillouteuse. Exposé Sud - Sud Est.

Altitude : 250 mètres.

Vinification : Vendanges manuelles, pressurage en grappes entières, levures indigènes.

Elevage : 100 % vinifié et élevé en pièces (10 % à 15 % de bois neuf) pendant 12 mois, puis 3 mois en cuve.

Dégustation : Couleur or vert, nez de fruit mûr présentant une belle fraîcheur. Bouche complexe et riche marquée par une belle maturité tout en conservant un équilibre propre à son millésime.

Apogée : Déjà agréable, le vin exprimera tout son potentiel à partir de 2016 pour atteindre son apogée dès 2018.