

# 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 CUVÉES 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.