

Clos des Rocs Mâcon-Loché "En Charpaux" blanc sec 2023



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Olivier Giroux (CLOS DES ROCS)

Millésime: 2023

Appellation: Mâcon-Loché

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: En Charpaux

RVF: 91/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Les jeunes vignes de chardonnay du domaine sont particulièrement résistantes au réchauffement climatique. cette cuvée pleine de fraîcheur est déjà délicieuse en 2025, date de sa sortie des chais du Clos. **91/100 RVF**

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU Clos des rocs
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Clos des Rocs Mâcon-Loché "En Charpaux" blanc sec 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **91/100**. *En Mâcon-Loché,*

le mûr et précoce En Chapraux ne voit pas le bois : savoureux et gourmand, déjà épanoui.

Fiche technique rédigée par le domaine

Vent de fraîcheur au domaine, des jeunes vignes résistantes au réchauffement climatique.

APPELLATION : Mâcon-Loché

NOM DE LA CUVÉE : En Charpoux (nom du lieu-dit).

CÉPAGES : Chardonnay

AGRICULTURE : Biologique

SUPERFICIE : 2,5 hectares

ALTITUDE : 235m

ÂGE DES VIGNES : 15 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES : 22 000

TERROIR ET EXPOSITION : Coteau au levant, sols sablo-limoneux, caillouteux sur schistes massifs.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges manuelles, pressurage très lent après foulage. 90% vinifiés et élevés en cuve Inox et 10 % en fûts de 500 litres pendant 11 mois.

Servir à 14°C.