

Clos des Rocs Mâcon-Fuissé "En Vers Chânes" blanc sec 2023



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2023

Appellation: Mâcon-Fuissé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: En Vers Chânes

RVF: 91/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Le Mâcon-Fuissé est le roi des mâcons "village". C'est surtout le frère cadet des Pouilly-Fuissé, en beaucoup plus abordable. Le chardonnay y est très bien exposé, et de surcroît en altitude : il apporte des notes d'agrumes bien mûrs mises en valeur par une belle vivacité. **91/100 RVF**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos des Rocs Mâcon-Fuissé "En Vers Chânes" blanc sec 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **91/100**. Avenant, le mâcon-

fuissé est dynamique et salivant dans son fruit mûr et resté frais de pêche jaune.

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Mâcon-Fuissé est le roi des mâcons "village", petit frère du Pouilly-Fuissé. Il ne se contente pas de partager le même nom de village, il rassure par la qualité remarquable des ses terroirs.

APELLATION : Mâcon-Fuissé

NOM DE LA CUVÉE : En Vers Chânes (nom du lieu-dit)

CÉPAGES : Chardonnay

AGRICULTURE : Biologique

SUPERFICIE : 0,25 hectare

ALTITUDE : 400m

ÂGE DES VIGNES : 45 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES : 2000

TERROIR ET EXPOSITION : Coteau au levant, sols sablo-limoneux sur grès, en altitude, balayé par tous les vents.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges manuelles, pressurage très lent après foulage. 50% vinifiés et élevés en cuve inox, et 50% en fûts de 500 litres pendant 11 mois. Sulfitage maîtrisé.

DÉGUSTATION : Sur des notes d'agrumes bien mûrs, il prend avec sa vivacité une dimension aérienne.

Servir à 14°C.