

# Clos des Rocs Mâcon-Fuissé "En Vers Chânes" blanc sec 2023 (3 bouteilles)



Prix du produit :

**67,50 €**

**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

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**

**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.

**APPELLATION** : 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.