



## DOMAINE DE LA CROIX SALAIN *Sur la Roche*

### Vin biologique

Adhésion à la charte des vignerons en développement durable

Appellation : Mâcon-Villages (Bourgogne)

Terroir : La Roche est une parcelle située sur un plateau argilo-calcaire idéalement orienté sud/sud-est.

Cépages : 100 % Chardonnay

Travail : travail en bio-protection dans les chais : vinifié sans aucun ajout de SO2 exogène, depuis la vendange jusqu'à la fermentation malolactique, afin d'offrir un vin le plus pur possible.

Vinification : en cuves inox thermorégulées (température constante durant la vinification 16 à 18°C). Fermentation malolactique systématique pour un maximum d'expression aromatique.

Elevage : sur lies fines pour conserver tout le potentiel du vin jusqu'à la mise en bouteille

### Dégustation

Robe jaune clair aux reflets dorés. Nez intense, ouvert sur des fruits mûrs (pêche, mirabelle et ananas). Bouche souple, délicate (fruits exotiques) avec une finale de notes d'agrumes, laissant une sensation de fraîcheur sur le palais.

Service : Chambré (10°-12°)

Accord mets : viandes blanches, apéritif, fromage de

### Origine

Un petit vignoble géré en agriculture biologique où les vignes sont cultivées en accord avec la charte des vignerons développement durable. La cuvée Sur La Roche provient d'une parcelle argilo-calcaire orientée sud/sud-est pour un maximum d'ensoleillement. Le travail en bio-protection dans les chais permet de limiter l'ajout de soufre, pour offrir un vin le plus pur possible.

