

MACON VILLAGE 2022 Dom des Verchères 75 cl

Sa couleur est or vert, avec une robe brillante. Au nez, le vin est très ouvert, plein de parfums de fleurs blanches (acacia, sureau), la bouche est



Référence : 435022

Prix : 12.35 €

Descriptif :

MACON VILLAGE 2022 Dom des Verchères 75 cl

Le domaine des Verchères est un hameau niché dans le vallon de Royer au cœur de l'appellation Macon Mancey. La famille Dupuis exploite depuis 3 générations ses 27 ha, en Chardonnay (13 ha), Gamay (8 ha) et Pinot Noir (5 ha) et Aligoté (1 ha). Le Domaine réalise une pratique particulière: le paillage qui consiste à mettre en place en novembre de chaque année, il alterne avec de l'enherbement sur certaines parcelles. Outre l'apport d'humus, Remi Dupuis constate une aération et meilleure vie microbienne de ses sols. Il a, par cette pratique, quasiment banni les herbicides et les engrais. L'impact écologique positif est évident.

notes de dégustation :

Sa couleur est or vert, avec une robe brillante. Au nez, le vin est très ouvert, plein de parfums de fleurs blanches (acacia, sureau), la bouche est structurée, tendre, souple et fruitée.

cépage: 100% chardonnay, l'enherbement se fait tous les 2 ans et les autres rangs sont paillés, pour stopper la pousse. La récolte est acheminée au pressoir très rapidement afin d'être préservée de tout risque d'oxydation. Pressurage pneumatique avec sélection des jus à l'écoulage et élimination des « fins de presses ». Les moûts sont réfrigérés et placés en cuve de décantation. Après 18 à 24 heures de sédimentation, la partie claire est soutirée, et les bourbes sont filtrées. La fermentation est conduite à température contrôlée (inférieure à 20°) pour conserver tous les arômes. La mise en bouteilles a lieu au printemps, suivant la récolte.

après la fermentation malo-lactique.

accords : charcuteries froides, andouillettes, crevettes, avocat crevette, blanquette de lotte, quenelle de brochet, risotto aux morilles, poissons cuisinés en sauce ou à la vapeur, viande blanche à la crème. risotto au saumon

T°S : 8 - 10 °C

G: 2025 - 2026

[Lien vers la fiche du produit](#)