

# Mâcon-Vergisson « La Roche »



**REGION :** Bourgogne

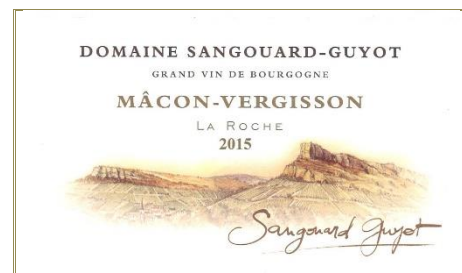
**NOM DE LA CUVÉE :** Mâcon-Vergisson  
« La Roche » - 0,50 ha

**Nom du domaine :** Domaine SANGOUARD-GUYOT

**Production annuelle moyenne :** 3300 bouteilles

**Degré Alcoolique :** 13 %

**Disponible en :** 75 cl



## Le vignoble:

- **Cépage(s) :** chardonnay
- **Type de Sol:** argilo-calcaire
- **Rendement:** 50 hl/ha (au lieu de 64 hl/ha)
- **Age des vignes :** 25 ans
- **Vendange :** manuelle
- **Pressurage :** pneumatique en vendange entière

## Vinification:

vinification et élevage en fûts de 8-12 vins

## Elevage:

Pendant 10 mois (jusqu'à la mise en bouteilles en juillet)

## Appréciation gustative:

Le nez est généreux, agréablement fruité et floral, parfois même légèrement muscaté.

La bouche est tendre et affable aux arômes suaves de fruits exotiques.



## Tenue et conservation - Potentiel de Garde :

Le Mâcon-Vergisson est le vin de la convivialité, agréable à boire dans sa prime jeunesse en toutes occasions.

Frais dans ses premières années, il s'assouplit au cours du vieillissement, de 5 à 6 ans.

## Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 13°C

Le Mâcon-Vergisson est idéal avec un apéritif élaboré, des salades complexes, des escargots, des poissons grillés, des moules, des andouillettes et des fromages de chèvre.

## Analyses :

- **Sucre résiduels:** 2.9 g/l  
- **Acidité Total:** 3.74 g/l

- **PH :** 3.32  
- **Type de bouchon :** Liège

## LE MOT DU VIGNERON :

La parcelle « La roche » est située en lisière du Pouilly-Fuissé. C'est cette exposition privilégiée qui le fait « pouilloter »... De plus, son élevage en fûts anciens l'aide à allier l'opulence et l'onctuosité de son « grand frère » avec la fraîcheur typique de son appellation.