



Thierry Drouin

BOURGOGNE

Plaisance
100% Chardonnay

TERROIR



Cette cuvée est élaborée à partir de raisins provenant des parties nord et ouest de l'appellation Mâcon-Villages. Les parcelles sont sélectionnées pour leur maturité tardive et la composition très calcaire de leur sol.



VINIFICATION

Après avoir été cueillies aux premières heures du jour, les baies sont lentement et délicatement foulées dans un pressoir pneumatique avant d'être refroidies. Le jus est ensuite débourré puis transféré en cuve inox pour les fermentations alcoolique et malolactique, puis élevé sur lies fines jusqu'au printemps suivant.



DEGUSTATION & ACCORDS

Robe jaune vif aux reflets verts. Nez complexe mêlant notes de silex et de fruits blancs frais. En bouche, le vin est à la fois ample et juteux, avec une structure vive et une finale persistante qui fait écho aux notes minérales du nez. À boire entre 2 et 5 ans.

A table, on peut l'apprécier avec un osso buco à la Milanaise ou un poulet au gingembre.