

# SOCIETE DES VINS DE PIZAY

## MAÇON SOLUTRE



Lorsque la France était encore La Gaule, on cultivait déjà la vigne dans le Mâconnais. Au Moyen Age, grâce au rayonnement de la puissante Abbaye de Cluny, les vins du Mâconnais étaient connus dans toute l'Europe. Aujourd'hui, 89 communes produisent sur 2500 hectares de Chardonnay les vins d'appellation Mâcon et Mâcon-Solutré.

## MAÇON SOLUTRE

### LE PRODUCTEUR

Issu d'une très ancienne famille de vignerons de POUILLY, Pascal RENAUD a repris en 1986 l'exploitation familiale de 12 hectares, dont un métayage de 5 hectares de Pouilly Fuissé appartenant à la famille DELACOUR.

Les parcelles de Mâcon-Villages se situent sur la commune de Solutré et Davayé bordant l'appellation Pouilly-Fuissé.

### CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION

- Cépage : Chardonnay
- Age moyen des vignes : 25 ans
- Superficie : 12 Ha
- Situation : coteaux exposition Sud, Sud-Est.
- Sol : argilo-calcaire jurassique.

### VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Pressurage immédiat
- Fermentation en cuves thermo-régulées

### ELEVAGE

- Soutirage tardif (printemps) afin de maintenir le vin sur lie pour complexifier les arômes
- Filtration sur terre de diatomées
- Passage au froid pour stabilisation tartrique
- Mise en bouteilles en janvier

### CARACTERISTIQUES DU VIN

*Robe* : brillante d'or et de vert

*Nez* : nuance d'acacia, d'églantine évoluant vers le miel

*Bouche* : frais et vif, soutenu par le gras du Chardonnay

### EVOLUTION ET DELAI DE CONSERVATION

Peut se boire dès la première année. Sa constitution lui permet d'évoluer vers des arômes de beurre fondu et de sous-bois, propres aux grands vins blancs bourguignons.

*Conditions de service* : Frais, 12°C

*Mets d'accompagnement* : idéal pour les entrées à base de poissons préparés, terrine de poisson, filet de St Pierre sur fondue de poireaux, printemps de sole aux langoustines,...