

MAISON F. NOIROT

Climats de Bourgogne



MACON la roche vineuse

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2022

Le millésime 2022 cumule qualité et quantité. Malgré les conditions très chaudes de l'année, les blancs dévoilent des arômes de fruits frais ainsi qu'une jolie vivacité. Ils sont bien équilibrés, avec une belle concentration

Situation :

Appellation village La roche vineuse.. Superficie en production des Blancs : 85 hectares.

Depuis le décret de 2005, le nom de Mâcon suivi de La Roche-Vineuse désigne les vins blancs issus de l'aire délimitée à l'intérieur des villages de Chevagny-lès-Chevrières, Hurigny et La Roche-Vineuse.

Nature du terroir :

De façon symétrique, sur les versant ouest de La Roche-Vineuse et d'Hurigny, se trouvent les terrains carbonatés de la dalle bajocienne fossilifère à calcaires à entroques et polypiers. Sur les pentes raides de Saint-Sorlin, orientées au midi, la nature des sols est marneux. Les coteaux est de La Roche-Vineuse et d'Hurigny combinent lourdes marnes et calcaires fins du Jurassique.

Caractère du vin :

La robe est limpide et brillante. Le nez est floral et fruité. Des arômes vanillés et de fruits exotiques traduisent une belle maturité, soutenue par une intensité olfactive générale assez remarquable.

En bouche, l'attaque est franche, comme si l'on mordait à pleines dents dans le raisin.

Ensuite on peut parfois apprécier une longueur légèrement mielleuse. Elle procure à ces vins une ampleur très charnue en fin de bouche.

Conseil culinaire :

10 à 11°C à l'apéritif, 11 à 12°C durant le repas