

MAÇON CHAINTRÉ 2023

Domaine Cornin



Situation : Voici un petit domaine familial qui propose, en toute discrétion, une des expressions les plus pures, à la fois généreuse et nuancée, du Chardonnay sur les terroirs du Sud Bourguignon. C'est à Chaintré que Romain Cornin exerce son talent de vigneron après avoir pris la suite de son père en 2011. Respectueux de la vigne et des terroirs, et doté d'un sens extrêmement précis de la vinification, il travaille les 10 hectares familiaux de façon biologique et biodynamique.

Persuadé que la priorité n'est pas au rendement, mais à l'obtention de raisins sains et « gorgés de terroir » grâce à des sols vivants et à une vigne qui retrouve son énergie vitale, son père Dominique avait introduit dès les années 90 le labour à cheval et le griffage des sols, bannissant tout produit de synthèse.

Encépagement : Chardonnay 100 %.

Terroir : Argiles.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 4 à 5 ans pour conserver la fraîcheur

Observations : Le Maçon Chaintré, c'est le vin des gourmands ! Romain Cornin aime tout particulièrement prendre soin de ce noble cépage Chardonnay qui nous enfante ici un vin d'une robe jaune citronnée aux effluves brioqués et beurrés. Franc et généreux en bouche il développe des notes exotiques et d'agrumes. Belle pureté et belle finesse !

Quelques Accord : Truite de Savault aux chanterelles, Viandes Blanches rôties ou en sauce, Noix de St-Jacques, Escalope de veau à la crème d'agrumes...

