

MAÇON VERZE

« L'ESSART » 2024

NICOLAS MAILLET



Situation : Vignoble le plus méridional de la Bourgogne, les monts du Mâconnais s'étendent sur 43 communes viticoles en plein cœur de la Saône et Loire. Nicolas s'est installé en 1999 sur les coteaux du petit village de Verzé. Aujourd'hui, 9 hectares (certifiés bio depuis 2008) travaillés depuis 6 ans, avec les pratiques de l'agriculture bio-dynamique. Une

attention toute particulière est apportée à l'entretien du sol avec la réalisation de labours réguliers tout au long de l'année, afin de développer un enracinement des vignes en profondeur.

Encépagement : Chardonnay 100%

Terroir : Calcaire, sur les hauteurs de Verzé

Température de Service : 12 à 13°C

Potentiel de Garde : 2026 à 2029

Observations : La parcelle est située en altitude sur un terroir calcaire. Cela donne au vin beaucoup de fraîcheur et de la salinité. Le nez s'exprime sur des notes de citron frais, pomme verte et fleurs blanches. Des notes de craie et de silex, donnant au vin une dimension minérale très nette. L'attaque en bouche est droite, fraîche et tendue. Le vin possède une belle précision, avec des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche qui s'accompagnent d'une sensation légère saline. La finale est longue, saline et minérale, marquée par le citron et une fraîcheur persistante.

Quelques accords : Couteaux en persillade, Daurade grillée fenouil et agrumes, Sole meunière, Ste Maure de Touraine...

