

MACON VERZE 2023

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 : Argilo-calcaire sur des vignes de 50 ans.

Température de Service : 12 à 13°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2029

Observations : Le nez s'ouvre avec finesse sur des notes de fleurs blanches, de poire fraîche et de fruits à chair blanche. Des nuances d'amande et une délicate dimension minérale. L'aromatique est pure, précise et sans lourdeur. L'attaque en bouche est franche et fraîche, puis le vin gagne progressivement en ampleur. La matière est à la fois ronde et tendue, portée par une belle fraîcheur. La texture est élégante et équilibrée, avec suffisamment de matière pour donner du relief. La finale est longue, fraîche et minérale, avec une belle persistance sur les agrumes, les fruits blancs et une sensation de calcaire.

Quelques accords : Bar rôti émulsion citronnée, Tartare de saumon, Volaille à la crème, Brillat-Savarin...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com