

MAÇON VILLAGE 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 : Argilo-calcaire

Température de Service : 12 à 13°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2029

Observations : Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits blancs, de pomme fraîche et de poire, accompagnés de délicates notes florales. Des nuances légèrement citronnées et une touche minérale qui apporte de la précision à l'ensemble. La bouche est souple et ronde, avec une matière assez généreuse. Le fruit blanc se retrouve en bouche, soutenu par une belle fraîcheur. La finale est fraîche et nette, avec une persistance sur les agrumes et les fruits blancs. L'ensemble donne une impression de finesse plutôt que de puissance.

Quelques accords : St Jacques poêlées et beurre citronné, Quenelles de brochet sauce Nantua, Blanquette de veau, Risotto aux champignons...



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