



*Coureur
des vignes*



VIEILLES VIGNES

CHATEAU DE LA GREFFIERE

A.O.C. MÂCON LA-ROCHE-VINEUSE, FRANCE

LE PRODUCTEUR

Une maison typiquement mâconnaise accompagnée d'un ancien cuvage, aujourd'hui transformé en musée, témoigne de la présence d'une activité viticole dès 1585. C'est par la suite qu'ont été bâtis la cave voûtée (1789), puis enfin le château, succès de son passé, édifié en 1830. En 1924, les Greuzard acquièrent le domaine et le restaurent. Voilà trois générations que la famille y produit du vin et c'est avec expérience que chaque millésime est abordé afin de produire des vins offrant une singulière palette d'arômes et une richesse d'expression. De par sa présence sur l'appellation "Mâcon-La-Roche-Vineuse", La Greffière est en mesure de proposer des vins d'un rapport qualité prix incroyable, bien qu'il s'agisse toujours de la Bourgogne... Les vins haut de gamme du château ont véritablement fait leurs preuves et se sont retrouvés dans le TOP100 du classement Wine Spectator et dans le TOP10 des Meilleurs Chardonnay du monde !

LE VIN

Mâcon La Roche-Vineuse est considérée l'une des AOC les plus qualitatives du Mâconnais et le superbe travail effectué au Château de la Greffière contribue largement à cette réputation ! Les communes de productions sont

situées à l'ouest de Mâcon, dans un secteur composé de plateaux et de coteaux exposés Sud-Est et Sud-Ouest. L'altitude varie entre 220 à 380 mètres. Les plus vieilles vignes de Chardonnay datent de 50 à 70 ans. On y retrouve trois grands types de terrains argilo-calcaires permettant une expression optimale du Chardonnay. Après avoir procédé à un tri rigoureux des meilleures baies, on procède à une fermentation en fûts de chêne. On effectue ensuite un bâtonnage régulier des barriques en attendant la fermentation malolactique. Le vin est ensuite gardé sur lies jusqu'à sa mise en bouteille. On obtient un 100% Chardonnay élégant, structuré, minéral et rond !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Chardonnay
- Sol : argilo-calcaire
- Élevage : en fûts de chêne
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : + 11967911

