



Aire de production

Appellation régionale de Saône-et-Loire qui s'étend sur 3 868,27 ha (dont 3 345,82 ha en blanc) sur les hauteurs du Mâconnais entre 100 et 400 m d'altitude. La parcelle est située sur les coteaux du village d'Igé, à une altitude d'environ 275 m et bénéficie d'une exposition Ouest/Nord-Ouest. Cette implantation particulière rend le climat tardif et donne des vins très frais. Le lieu-dit « Sous la Roche » tient très certainement son nom du fait que la vigne est placée en contrebas d'une bordure de roches dominant la Côte à cet endroit.

Origine

Le terroir du Mâconnais diffère sensiblement de celui des régions plus septentrionales de la Bourgogne. Il peut être argileux, siliceux ou granitique. Le lieu-dit « Sous la Roche » bénéficie d'un sol calcaire et d'un sous-sol siliceux qui donnent au vin son caractère frais et minéral.

Cépage

100% Chardonnay

Vinification et élevage

La vinification se déroule en cuve inox thermo-régulée pendant 10 jours. L'extraction est réalisée par remontages. Le vin est ensuite élevé en cuve inox pendant 6 mois.

Notes de dégustation

COULEUR : Bel or blanc.
NEZ : Très ouvert, sur des arômes floraux (acacia, chèvrefeuille) et fruités (agrumes).
PALAIS : Attaque vive et acidulée. On retrouve les arômes fruités. Belle rondeur.

Accords mets et vins

Le Mâcon-Igé "Sous la Roche" accompagne à merveille les salades, les sushis, les volailles et le veau en sauce crémée, les risottos bien crémeux à la viande ou au poisson et les fromages de chèvre.

Service

10 à 12°C

Potentiel de garde

A consommer dans sa jeunesse et dans les 3 ans