

DOM. MARCEL COUTURIER Le Vallon 2020 ★

3000 | 15 à 20 €

Installé en cave particulière depuis 2005 après avoir été apporteur à la cave coopérative des Grands Crus à Vinzelles, Marcel Couturier revendique une viticulture proche de l'agrobiologie. Son vignoble couvre 12 ha (en cours de conversion bio et biodynamique).

Nés sur un terroir argilo-limoneux-calcaire, ces chardonnays furent récoltés manuellement début septembre, puis vinifiés en fûts de chêne. Une robe dorée, un nez de fleur d'acacia et de mangue, une bouche minérale et fraîche, aux saveurs persistantes de citron et de silex : ce vin ne manque pas d'atouts. On le servira après un peu de cave avec un Mâconnais frais. 🍷 2024-2028

📍 DOM. MARCEL COUTURIER,
730, rte de Fuissé, 71960 Fuissé, tél. 06 31 08 61 24,
domainemarcelcouturier@orange.fr 📧 📱 📺 r.-v.