

Domaine Marcel Couturier

MÂCON-LOCHÉ

"LES LONGUES TERRES"



Terroir

Ce grand vin blanc est issu du cépage chardonnay. Ces parcelles possèdent un sol argileux, calcaire et marneux. Son nom de climat provient du lieu dit cadastré, sur le village de Loché dans le Mâconnais situé en Bourgogne du Sud.

Ces différentes parcelles sont âgées de 30 ans en moyenne, régulièrement travaillées, à raison d'environ 5 passages par an avec différents outils de travail du sol. Le Domaine est en conversion en agriculture biologique (certification 2021). Dans les vignes, les traitements sont naturels (soufre et cuivre) à faible dose, accompagnés de décoctions et de purins de plantes pour favoriser l'action de protection naturelle.

Vinification

Lors des vendanges, les raisins sont cueillis à maturité et entièrement récoltés à la main. Le pressurage est pneumatique en grappes entières, s'ensuit un débordage statique en 2 fois avant l'entonnage en moût. Les fermentations se déroulent en fûts de chêne provenant des forêts françaises et se terminent fréquemment au printemps de l'année suivante. La mise en bouteille s'effectue souvent en août, soit après 11 mois d'élevage minimum.

Dégustation

Ce vin d'une robe brillante or pâle dévoile d'intenses senteurs d'acacia, de chèvrefeuille, de vanille et de toast grillé. La bouche s'équilibre parfaitement entre le gras et la fraîcheur, avec des arômes expressifs, des touches de fruits jaunes, ce qui lui apporte de l'élégance et de la longueur.

CETTE CUVÉE FÛT DISTINGUÉE EN 2020 PAR LE GUIDE HACHETTE DES VINS; EN 2017 DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°137) ; EN 2016 DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°131) ; DANS LA REVUE DES VINS DE FRANCE POUR LES MILLÉSIMES 2009 ET 2012, EN 2016 DANS VERSION FEMINA (N°754).

730 ROUTE DE FUISSÉ
71960 FUISSÉ

WWW.DOMAINE-COUTURIER.COM
DOMAINEMARCELCOUTURIER@ORANGE.FR

03.85.35.63.27
06.23.97.23.21
06.31.08.61.24