

Domaine Marcel Couturier

MÂCON-VINZELLES

"AU CORLIER"



Terroir

Ce grand vin blanc est issu du cépage Chardonnay, situé dans le village de Vinzelles, dans le Mâconnais en Bourgogne du Sud. Cette parcelle possède un sol profondément argileux avec une couche de silex d'environ 30cm. Le nom du climat "Au Corlier" provient du lieu-dit cadastré.

Les ceps de cette vigne sont âgés de 70 ans. Les sols des vignes sont régulièrement travaillés, à raison d'environ 5 passages par an avec différents outils de travail du sol, le Domaine étant en conversion à l'agriculture biologique (Certification 2021). Dans les vignes, les traitements sont naturels (soufre et cuivre) à faible dose, associé à des décoctions et des purins de plantes pour favoriser l'action de protection naturelle.

Vinification

Lors des vendanges, les raisins sont cueillis à maturité et entièrement 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

D'une robe or-vert, ce vin possède une belle brillance. Les arômes frais de fruits jaunes et d'agrumes font de ce vin un vin complet, étant à la fois concentré, long en bouche, pur et équilibré.

CETTE CUVÉE FÛT DISTINGUÉE EN 2020 PAR LE GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE, EN 2018 DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°143), EN 2017 DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°137), EN 2016 DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°131).

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