

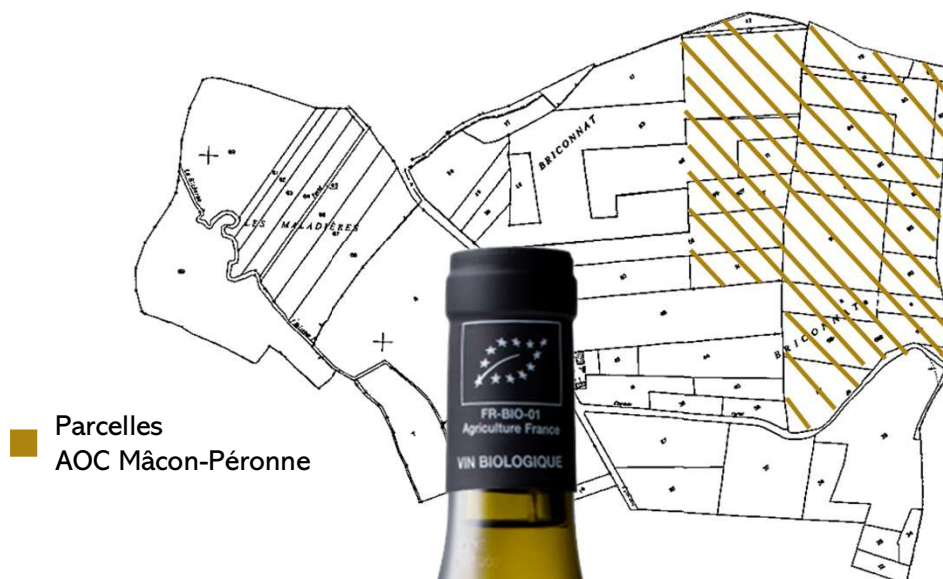


DOMAINE
du MONT
EPIN

MÂCON-PERONNE 2024



Agriculture
Biologique



Millésime 2024

Volumes modérés, mais qualité remarquable. Les chardonnays présentent une belle pureté aromatique, soutenue par des acidités franches et des équilibres précis, promettant des vins droits, et expressifs



Vignoble

- 9,00 ha
- Sol argiles à galets de grès ou chailles
- A mi-coteau du flanc ouest du Mont Épin
- 100 % Chardonnay
- 8000 pieds/ha
- Age : 38 ans



Vinification

- Pressurage lent et à basse pression
- Débourage statique
- 85 % cuve inox, 10 % foudre et 5 % demi-muid
- Fermentation : 15-17°C
- Fermentation Malolactique
- Elevage sur lies pendant 9 mois



Dégustation

Ce Mâcon-Péronne s'ouvre sur un nez d'abricot et de fruits jaunes. La bouche séduit par sa justesse laissant s'exprimer toute la gourmandise du fruit.



«Plaisir et précision, l'expression du Chardonnay du Mont Épin. » **Richard Martin**



DOMAINE
de la CROIX
SENAILLET



DOMAINE
du MONT
EPIN



MAISON
MATISCO

signatures
MARTIN



GRANDS VINS
BLANCS DE
BOURGOGNE

471 Rue des Personnets - 71960 DAVAYE
Tel : +33 (0)3 85 35 82 83
Email : contact@signaturesmartin.com
Instagram : @signaturesmartin
www.domainemontepin.com

