



DOMAINE
du MONT
EPIN

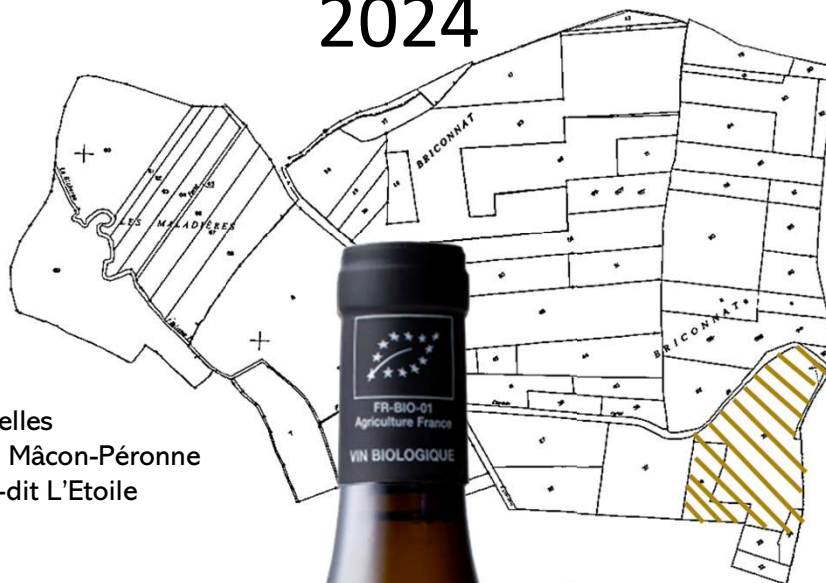
MÂCON-PERONNE

L'ETOILE

2024



Agriculture
Biologique



Parcelles
■ AOC Mâcon-Péronne
Lieu-dit L'Etoile



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

- 1,00 ha
- calcaires à entroques du Jurassique, couvert de sols argileux.
- A mi-coteau du flanc ouest du Mont Epin
- 100 % Chardonnay
- 8000 pieds/ha
- Age : 41 ans



Vinification

- Pressurage lent et à basse pression
- Débourbage statique
- 100 % cuve inox
- Fermentation : 15-17°C
- Fermentation Malolactique
- Elevage sur lies pendant 10 mois



Dégustation

Nez à forte intensité aromatique, floral, sauge et citron confit. Bouche vive et fraîche, structurée par une bonne densité et un équilibre précis.



« L'éclat du lieu-dit, sans compromis. »

Nicolas Borrego



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

