

Domaine Fichet

Mâcon-Igé Château London



Zona:	Igé – Bourgogne Mâconnais
Vitigno:	100% Chardonnay
Terreno:	Argillo Calcareo
Esposizione:	Sud-Ovest
Età della vigna:	9 parcelle di età diverse dal 1920 al 1995
Superficie:	4,75 ha
Vendemmia:	Meccanica per cernita e diraspatura
Vinificazione:	in acciaio + 8% in botti di rovere Corrispondente al vigneto del 1920
Fermentazione:	a temperatura controllata circa 17°
Invecchiamento:	10 / 12 mesi
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	10°-12°
Solfiti Totali:	95 mg/L



La più grande e reputata appellazione "lieu-dit", è stata una delle prime del Mâconnais nei primi anni '70.

Colore giallo paglierino limpido, al naso sprigiona aromi di frutti gialli maturi (pesca, albicocca, mirabelles).

Al palato è corposo, rotondo e molto persistente, ha grande equilibrio e mineralità complessa. Sul finale regala le tipiche note burrose della regione.

Abbinamenti

Servitelo come aperitivo o con carni bianche, pesce grigliato, formaggi di capra freschi.



- *Concours Générale Agricole Parigi 1990: Oro*
- *Concours Mâcon 1993: Bronzo*
- *Concours Mâcon 1995: Argento*
- *Concours Générale Agricole Parigi 1999: Argento*
- *Concours Générale Agricole Parigi 2002: Oro*
- *Coppa Perraton 2005: **Miglior Mâcon Villages dell'Anno***
- *Concours des Chardonnay du Monde 2006: Argento*
- *Concours Générale Agricole Parigi 2008: Argento*
- *Concours Générale Agricole Parigi 2009: Oro*
- *Coppa Perraton 2009: **Miglior Mâcon Villages dell'Anno***
- *Concours Générale Agricole Parigi 2010: Oro*
- *Concours des Chardonnay du Monde 2011: Oro*
- *Concours Générale Agricole Parigi 2014: Argento*
- *Concours de Mâcon 2018: Oro*
- *Guida Hachette 2019: 1 citazione*
- *Concours de la Sainte Vincent de Mâcon 2019: Oro*



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**