

## Mâcon-Igé La Cra



Vitiano: 100% Chardonnay Terreno: Argillo Calcareo molto gessoso Esposizione: Altopiano esposto a Sud Età della vigna: 9 parcelle di età diverse dal 1969 Superficie: 1,50 ha

Allevamento: a coda del Mâconnais Vendemmia: Manuale al limite della sovramaturazione Vinificazione: 100% in botti di rovere di cui 40% nuove

Fermentazione: 10 / 12 mesi Invecchiamento: Rovere Gradazione alcolica: 13,5° Temperatura di servizio: 10°-12°

Grazie ad una leggera sovramaturazione, Olivier Fichet, enologo del Domaine, ottiene una ricchezza sia alcolica (che arriva naturalmente a 13,5 / 14°), sia in aromi fruttati di frutti gialli. Grazie a questa maturazione, e ad una fermentazione naturale lunga ed a bassa temperatura, si hanno sovente alcuni grammi di zuccheri residuali non fermentati (da 3 a 5 grammi secondo le annate).

Al naso evoca frutti maturi, note di brioche con finale di burro e miele. Al palato è corposo e maturo, persistente. Vino che si conserva anche fino a 5 anni.



Si sposa con piatti a base di pesce ma è perfetto anche come dopo pasto, con piccola pasticceria, formaggi stagionati o col foie-gras



- Concours des Chardonnay du Monde 2000: Oro
- Concours des Chardonnay du Monde 2001: Argento
- Concours des Chardonnay du Monde 2002: Oro
- Concours des Chardonnay du Monde 2004: Argento
- Concours des Chardonnay du Monde 2005: Bronzo
- Concours des Chardonnay du Monde 2006: Oro
- Guida Hachette 2006: 2 stelle
- Guida hachette 2007: 2 stelle
- Concours des Chardonnay du Monde 2008: Argento
- Guida Hachette 2008: Coup de Coeur e 3 stelle
- Concours des Chardonnay du Monde 2009: Oro
- Guida Hachette 2010: Coup de Coeur e 2 stelle
- Concours des Chardonnay du Monde 2011: Bronzo
- Concours Générale Agricole Parigi 2011: Argento
- Guida Hachette 2014: Coup de Cœur e 3 stelle
- Concours Générale Agricole Parigi 2015: Oro
- Guida Hachette 2019: 1 stella







