

STÉPHANE AVIRON

Stéphane Aviron Mâcon-Villages BI 2020

29,00\$

* Prix de détail suggéré

STEPHANE AVIRON

 Durable

	Code produit	14883027
	Prix licencié	25.22\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Beaujolais
	Sous-région	Maconnais
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.7%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	0.5
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Stéphane Aviron a adopté une approche radicale dans son retour à la tradition en Beaujolais : agriculture durable, vignes extrêmement âgées et vinification bourguignonne classique. Ses beaujolais se boivent comme de grands bourgognes. Aviron a renversé la tendance commerciale et créé des vins de garde qui doivent autant aux méthodes traditionnelles qu'aux nouvelles tendances, comme la culture biologique et la biodynamie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Macon Villages de Stéphane Aviron affiche une richesse et une profondeur qui sont la signature des méthodes traditionnelles de cette cave. Des semaines de fermentation donnent au vin sa richesse en saveurs de foin frais coupé, de fleurs blanches et de poires avec des notes d'acidité d'agrumes qui transparaissent. Parfait pour être dégusté maintenant et au cours des trois prochaines années.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges mécaniques. Vinification traditionnelle bourguignonne: apport des raisins sur le lieu de vinification, pressurage souple pour obtenir les meilleurs jus. Débourage après adjonction d'enzymes de clarification, fermentation alcoolique en jus clair. Débourage des grosses lies, remplissage des cuves de stockage puis fermentation malolactique durant l'hiver. Soutirage, élevage en cuve inox pendant 8 mois puis mise en bouteille.

