

Domaine Dominique Cornin - Mâcon-Chaintré - 2015



Cette cuvée est issue d'un assemblage de plusieurs parcelles, aux expositions variées, toutes situées au pied de la colline de Chaintré et partageant un même sol argilo-calcaire mêlé de galets roulés.

Bénéficiant de pratiques culturales biologiques et bio-dynamiques, les vignes âgées entre 30 et 50 ans, s'imprègent du terroir avec une belle énergie. Quant à l'effet millésime, inutile de vous dire que nous sommes ici en présence d'un fruit parfaitement sain et mûr, croquant et juteux, qui va donner toute sa sève à ce Mâcon-Chaintré.

Pour cette cuvée, centrée sur la qualité de fruit et la fraîcheur, Romain Cornin fait le choix d'une vinification et d'un élevage exclusivement en cuve inox, pendant 10 mois, dont une bonne partie sur lies. Car la fraîcheur doit s'accompagner d'une vraie densité du vin qui séduit d'emblée par la générosité de ses arômes. Entre fleur de sureau, chèvrefeuille et jonquille, fruits blancs, orange confite, gourmandes notes exotiques d'ananas frais, le nez est vivant et d'un incroyable pouvoir de séduction.

En bouche, le vin est à la fois frais et riche, porté par un fruit superbe, gourmand, et une fine minéralité s'exprimant sur de délicates saveurs épicées. Tendru et énergique en finale, ce Mâcon-Chaintré a vraiment tout pour séduire les amateurs de chardonnays bourguignons intenses, purs et enlevés !

Idéal pour un bel apéritif dînatoire, accompagné d'une terrine de poisson, de toasts au saumon fumé et de quelques gougères...

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Dominique Cornin - Mâcon-Chaintré - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle à reflets verts

Nez : Frais, gourmand et énergique : raisin, pomme verte, ananas frais, fleur de sureau, chèvrefeuille, jonquille, orange confite, poivre blanc.

Bouche : Beaucoup de fruit frais, croquant, juteux. De la sève, du dynamisme et de la finesse sur une jolie finale minérale, épicée.

Accords mets-vins : Parfait pour un apéritif dînatoire entre gougères, saumon fumé, terrine froide de poissons.



Conseils de service

À consommer :
D-s aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération.



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Chaintré

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique