



FICHES DES VINS

BLANCS, MACERATIONS & MOUSSEUX

AligoRythm 2022



Appellation : Bourgogne Aligoté AOC

Cépage : Aligoté jaune

Alcool : 12,5%

Terroir : Argilo-Calcaire

Age des vignes : 20 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par ECOCERT), taille Cordon, vendange manuelle

Vinification :

Pressurage direct, fermentation en cuve inox, élevage 10 mois sur lie en cuve inox, mise en bouteille par nos soins

Nombre de bouteilles :

2'900 bouteilles

Mâcon Villages 2022



Appellation : Mâcon Villages AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 13,0%

Terroir : Argilo-Calcaire

Age des vignes : de 25 à 87 ans

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par ECOCERT), taille arcure simple, vendange manuelle

Vinification :

Pressurage direct / lent, fermentation en barrique, élevage 12 (T1) et 18 (T18) mois sur lie en barrique, mise en bouteille et en magnum par nos soins

Nombre de bouteilles / magnums :

11'600 bouteilles / 600 magnums

Au Quin Château 2022



Appellation : Mâcon Cruzille AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12,5%

Terroir : Marne blanche & bleue et argile

Age des vignes : 30 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER), taille arcure simple, vendange manuelle

Vinification :

Pressurage direct, fermentation en barrique, élevage 10 mois sur lie en barrique, mise en bouteille par nos soins

Nombre de bouteilles :

5'400 bouteilles

Clos Fourneau 2020



Appellation : Mâcon Chardonnay AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12,5%

Terroir : Argilo-Calcaire / sol affleurent

Age des vignes : 13 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER) et labour à cheval, taille arcure simple, vendange manuelle

Vinification :

Pressurage direct, fermentation en barrique, élevage 24 mois sur lie en foudre, mise en bouteille par nos soins

Nombre de bouteilles :

1'500 bouteilles

Aragonite 2021



Appellation : Mâcon Cruzille AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12,5%

Terroir : Calcaire à dalle nacrée

Age des vignes : 50 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER), taille arcure simple, vendange manuelle

Vinification :

Pressurage direct, fermentation en barrique, élevage 12 mois sur lie en barrique et cuve émaillée, mise en bouteille, magnum et jéroboam par nos soins

Nombre de bouteilles / magnums :

6'600 bouteilles / 400 magnums

Les Chassagnes 2021



Appellation : Mâcon Cruzille AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 13,0%

Terroir : Calcaire

Age des vignes : 15 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER) et labour à cheval, taille arcure simple, vendange manuelle

Vinification :

Pressurage direct, fermentation en barrique, élevage 24 mois sur lie en barrique et cuve émaillée, mise en magnum par nos soins

Nombre de magnums :

500 magnums

Maxcération 2020



Appellation : Mâcon Villages AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 10,5%

Terroir : Argilo-Calcaire

Age des vignes : 40 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par ECOCERT), taille arcure simple, vendange manuelle

Vinification :

Macération de 13 jours, élevage 24 mois sur lie en foudre, mise en bouteille par nos soins

Nombre de bouteilles :

2'400 bouteilles

Pearl & Button 2019



Appellation : Bourgogne Blanc AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12,5%

Terroir : Argilo-Calcaire

Age des vignes : 40 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par ECOCERT), taille Guyot Simple, vendange manuelle

Vinification :

Macération de 10 jours, élevage 36 mois sur lie en foudre, mise en bouteille par nos soins

Nombre de bouteilles :

2'400 bouteilles

Sainte Geneviève 2022



Appellation : Mousseux

Cépage : Chardonnay, Gamay, Pinot noir

Alcool : 12,5%

Terroir : Argilo-Calcaire

Age des vignes : de 30 – 70 ans

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par ECOCERT), taille arcure simple, vendange manuelle

Vinification :

Pressurage direct, élevage en cuve inox, pris de mousse, élevage 9 mois sur latte

Nombre de bouteilles / magnums :

5'600 bouteilles / 600 magnums