

MAISON  
**JEAN LORON**  
DEPUIS 1711

## MÂCON-CHARDONNAY

*Appellation d'Origine Protégée*

Domaine de Chassipol

### REGION

France / Bourgogne / Mâconnais

**CEPAGE** Chardonnay

**SUPERFICIE** 22 hectares

**PROPRIETAIRE** MAISON JEAN LORON

**WINEMAKER** Frédéric Maignet

### SOL

Les parcelles, âgées de 5 à 75 ans sont exposées sur différents coteaux des villages de Chardonnay et Plottes. Les vignes plongent leurs racines dans des terrains argilo-calcaires blancs, aux sols maigres et riches en calcaire actif, et rouges, plus évolués et profonds.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification traditionnelle Bourguignonne en vendange égrappée avec contrôle des températures. Elevage sur lies fines en cuve inox, pendant 10 mois.

### NOTES DE DEGUSTATION

Le nez se distingue par des arômes de fruits blancs (pêche de vigne, poire) et d'agrumes. En bouche, ce vin frais et acidulé offre une belle minéralité.

### ACCORDS METS & VINS

A l'apéritif avec des tapas et des olives, du poulet à la crème, ou un risotto.

**TEMPERATURE DE SERVICE** de 12 à 14 °C

**GARDE** plus de 5 ans

### DOMAINE

Les 22 hectares du Domaine sont situés autour du village de Chardonnay, entre Mâcon et Tournus, au sud de la Bourgogne. Le domaine attenant à la maison sur le lieudit "En Chassipol" est bordé de vignes dans le village de Chardonnay, berceau du cépage. Jean-Sébastien Chevaux représente la 4ème génération du domaine.



Jean-Sébastien Chevaux

Vignes de Chardonnay

Grappes de Chardonnay