



PRESENTATION

Mathieu Paquet ce n'est pas simplement un nom inscrit sur une étiquette. C'est avant tout l'histoire d'une région, de terroirs, de rencontres et de plaisirs partagés. Au gré des saisons j'ai noué avec des vigneron bourguignons, une relation de confiance et de respect mutuel, parce que nous partageons la même vision du vin et de ce qu'il représente.

Ainsi, chaque vigneron, chaque terroir, chaque bouteille, signée Mathieu Paquet a sa propre histoire. Cette histoire, je l'espère, vous sera racontée par le vin qu'elle préserve. C'est en sélectionnant les meilleurs vins de Bourgogne que nous espérons avoir la chance d'être présent sur votre table et, ainsi, partager avec vous notre histoire.

DEGUSTATION

Vin élégant et charmant, offrant une robe d'un or soutenu, avec des reflets verts. Il possède un nez flatteur alliant différentes familles d'arômes : notes minérales (silex), amande et noisette, agrumes (citron, pamplemousse, ananas), et fruits blancs (pêche). En bouche, c'est un vin à la matière ample, dense et généreuse avec une belle acidité. La persistance aromatique est longue et tout en finesse. Température de service : 13°C.

ACCORDS METS-VINS

On le sert idéalement avec des fruits de mer ou avec un poisson poché comme le turbot. Il sera aussi apprécié avec une recette à base de volaille, à l'exemple d'une volaille farcie ou encore avec des pâtes au pesto.

INFORMATIONS TECHNIQUES

CEPAGE : 100% Chardonnay

SOL : argilo-calcaire, faible pente, exposition Est.

AGE DES VIGNES : 35 ans

METHODES CULTURALES : travail du sol, taille guyot simple à plat, agriculture raisonnée, observation du vignoble pour limiter l'apport des intrants chimiques. Densité de plantation de 10 000 pieds/ha.

VINIFICATION : les raisins sont pressés lentement en pressoir pneumatique, à basse pression pour respecter la matière première. La vinification est réalisée pour 50% en fûts de chêne (dont 10% de fûts neufs) et 50% en cuves à température contrôlée pour préserver la fraîcheur et le fruité naturel : fermentation alcoolique, malolactique puis élevage sur lies fines. Soutirage et légère filtration avant la mise en bouteille.