



---

## MACON-VILLAGES

### Domaine de la Croix Salain

---



**RÉGION :** Mâconnais  
**ORIGINE :** Bourgogne – France  
**CÉPAGE :** 100 % Chardonnay  
**CLASSIFICATION :** Appellation Régionale Mâcon-Villages



---

#### EXPRESSION DU TERROIR

Entre les murs de la Cave de Lugny, premier producteur de Bourgogne, est né le Domaine de la Croix Salain. Après la labellisation « Vignerons Engagés » en Développement Durable en 2014, une poignée de vignerons avaient à cœur d'aller plus loin et de produire une cuvée bio, et c'est grâce à ce domaine, véritable mosaïque de terroirs, que leur projet prend vie. Les attentes sont fortes pour développer une viticulture respectueuse de l'environnement, diminuer l'utilisation d'intrants et favoriser la biodiversité dans le vignoble. En somme, anticiper la viticulture de demain à travers des considérations environnementales, économiques et durables. Aujourd'hui le Domaine de la Croix Salain est certifié Agriculture Biologique. Il est le reflet d'une aventure collective et innovante, ayant révélé des talents individuels.

Sols argilo-calcaire. Orientation quasi-générale sud/sud-est.

Vignobles situés en coteaux et composés de plateaux.

Moyenne d'âge du vignoble : 25/35 ans.

---

#### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges mécaniques.

Bioprotection au niveau de la vendange : ajout de levures au moment de la récolte pour coloniser le milieu et éviter le développement de microorganismes indésirables (bactéries acétiques et Brettanomyces) lors de l'itinéraire de vinification sans sulfites.

Vinification en cuves inox thermorégulées, température constante durant la vinification de 16 à 18°C.

Fermentation malolactique systématique et complète.

Élevage sur lies fines, en cuves inox, pour conserver tout le potentiel du vin jusqu'à la mise en bouteille. Au moment de l'élevage, un léger sulfitage est réalisé suivi, si nécessaire, d'un simple réajustement à la mise.

Vin mis en bouteille en une seule fois après un élevage de 6 mois en cuve minimum.

---

#### DÉGUSTATION

**ROBE :** jaune clair légèrement doré, avec des reflets verts

**NEZ :** fin et élégant, sur de belles notes de fruits mûrs (pêche, abricot, mirabelle) accompagnées de notes florales

**BOUCHE :** l'attaque est souple, le vin est rond et ample en bouche avec des notes de fruits mûrs contrebalancées par une finale citronnée rafraîchissante. Un Mâcon-Villages très expressif qui surprendra par son intensité.

---

#### ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 10-12°C avec :

- apéritifs, tapas, salades
- poissons, sushis, volailles, plancha de légumes
- fromage de chèvre

Notre suggestion : risotto d'asperges fraîches.

Prêt à déguster ; se conservera jusqu'à 2 ans selon les millésimes.

