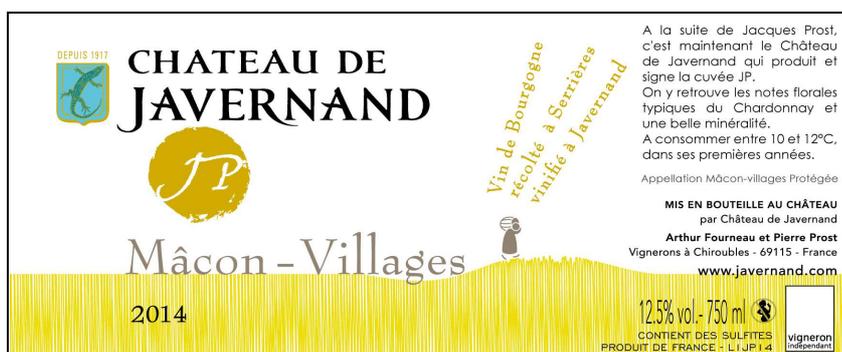


## MACON-VILLAGES JP



**Production annuelle** : 4 000 bouteilles

**Sol** : argilo-limoneux

**Cépage** : chardonnay, taille Guyot (baguette)

**Age des parcelles** : 20 à 50 ans

**Vendanges** : machine à vendanger

**Rendement** : 60 hl par hectare

**Vinification** : Pressurage direct puis débourage. Fermentation à basse température en cuve, puis élevage sur lies fines afin de favoriser la rondeur. Mise en bouteille : mai/juin.

**Note de dégustation** : on reconnaît bien le cépage chardonnay grâce à sa robe dorée puis aux premiers arômes très frais d'agrumes et de fleurs blanches. L'impression générale de finesse et de pureté s'appuie également sur une belle minéralité, caractéristique du sud du mâconnais.

Cette cuvée de **Mâcon-Villages, JP**, porte les initiales du père de Pierre, Jacques PROST, qui l'a vinifié jusqu'en 2013 avant de laisser la main à la nouvelle génération.

Vin de plaisir pour l'apéritif, les poissons et les volailles à la crème...

A déguster entre 10 et 12°C.

Le Château de Javernand produit également trois cuvées de Chiroubles :

- Chiroubles "Les Gatilles", souple et fruité
- Chiroubles "Vieilles vignes", plus concentré et structuré
- Chiroubles "Indigène", vin nature.