RÉMY LEFEVRE

PURE - AUTHENTIC - FRESH

Mâcon-La Roche Vineuse



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

History

A successful entrepreneur in the 1920', Remy Lefevre left his real estate investments to take over a property in Burgundy. Within a few years, the quality of these wines allowed him to spread throughout France. The Lefevre house currently has 20 references of great Burgundy wine.

Terroir

The vines are planted on stony, clay-limestone soils with good exposure.

Grapes varieties

100% Chardonnay.

Vinification

For the production of the white Mâcon La Roche Vineuse, the grape clusters are completely destemmed. Alcoholic fermentation takes place in temperature-controlled stainless steel tanks at a low temperature, in order to preserve the wine's full freshness and aromatic expression. This wine contains sulfites.

Tasting notes

A brilliant golden-yellow hue. The nose combines tropical notes with intense hints of white flowers. It is an open, expressive bouquet of ripe, fresh fruit set against a floral backdrop (white blossoms), with an exotic touch of citrus. On the palate, the wine is highly aromatic, full-bodied, silky, and fruit-forward. It is rich and unctuous, possessing impressive depth, with a distinct salinity that comes to the fore on the finish. A true delight for the senses.

Food and wine paring

Pairs well with chicken blanquette, langoustine casserole, or veal escalope in a creamy sauce. Also complements goat cheeses from the Mâconnais region.

Tasting temperature

Serve chilled between 8° and 10°.

Storage

Drink now for up to three years.

www.remylefevre.com

RÉMY LEFEVRE

PUR - AUTHENTIQUE - FRAIS

Mâcon-La Roche Vineuse



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

Histoire

Dans les années 1920, Rémy Lefevre, un entrepreneur prospère, abandonne ses investissements immobiliers à Paris pour reprendre un domaine en Bourgogne. En quelques années, la qualité des vins a connu un énorme succès en France. La maison possède actuellement 20 références de grands vins de Bourgogne.

Terroir

Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaire caillouteux de bonnes expositions.

Cépages

100% Chardonnay.

Vinification

Pour l'élaboration du Mâcon La Roche Vineuse blanc, les grappes sont entièrement éraflées. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox thermorégulée, à basse température, afin de préserver toute la fraîcheur et l'expression aromatique du vin. Ce vin contient des sulfites.

Notes de dégustation

Robe jaune doré éclatante. Le nez associe des notes tropicales à des notes de fleurs blanches intenses. Nez ouvert et intense de fruits frais mûrs sur fond floral (fleurs blanches), note exotique d'agrumes. La bouche est très aromatique, ample, soyeuse et fruité. Vin gras, riche avec une belle profondeur. La salinité domine en finale. Un régal pour les sens.

Accord mets et vins

A déguster avec une blanquette de poulet, cassolette de langoustines, escalope de veau à la crème. Fromages de chèvre du Mâconnais.

Température de dégustation

Servir frais entre 8° et 10°.

Garde

A déguster dès maintenant et jusqu'à trois ans.

www.remylefevre.com