RIFT 71

TERROIR

Les versants du Mâconnais, succession de blocs entre-coupés de failles et de crêtes calcaires, formés il y a 200 millions d'années forment le terrain de jeu du vignoble qui voit naître RIFT 71. Le Chardonnay puise sa typicité dans un terroir aux origines et aux compositions variées et très anciennes.

VINIFICATION & ELEVAGE

RIFT 71 est élaboré sans aucun ajout de soufre de la récolte jusqu'à la mise en bouteille.
L'élevage est fait en cuves inox sur lies fines et sous gaz neutre pour protéger le vin de l'oxygène.
Le choix de cette vinification nous permet de révéler des arômes surprenants pour un Chardonnay du Mâconnais, des notes originales en comparaison aux expressions habituelles des vins blancs du Mâconnais.

DEGUSTATION

Avec une robe légèrement dorée, ce Chardonnay offre un nez typé d'une grande finesse sur les fleurs blanches avec des notes beurrées légèrement poivrées. Sa bouche généreuse conserve une belle fraîcheur avec des notes de gingembre confit.

CARACTERE DISTINCTIF

L'oenologue et maître de chai, Jean-Pierre Rodet a connu ses 1ères expériences de vinification sous la houlette du célèbre Jules Chauvet, vinificateur, éminent scientifique et dégustateur reconnu comme « père » du mouvement des vins naturels.

JEAN LORON
DEPUIS 1711

Pontanevaux 71570 - La Chapelle de Guinchay - France Tel : +33 (0) 3 85 36 81 20

www.loron.fr