



Nos vins sont comme les enfants d'une fratrie. Tous issus du Chardonnay, ils se ressemblent mais possèdent chacun leur personnalité. Ils sont comme vous, comme moi. Tantôt réservés ou timides, tantôt séducteurs, joyeux ou rieurs, ils évoluent, mûrissent mais ne trichent jamais. Ils sont authentiques, en un mot, vivants. Au fil des millésimes et du temps, ils dévoilent leurs multiples facettes. Aimez-les simplement, tels qu'ils sont. Ils vous le rendront au centuple...

## MÂCON FUISSÉ « LES BRUYÈRES »



PARÉS POUR L'OCCASION D'UNE ROBE ÉTINCELANTE et dorée à souhait, c'est une brise d'une fraîcheur divine qui souffle au travers de ces Bruyères ! L'intensité d'un nez envoûtant aux notes beurrées et distinguées annonce fièrement une bouche délicate, gourmande et à l'équilibre parfait. Que dire de sa longue finale toute en fraîcheur, s'éternisant dans une symphonie vibrante aux notes de fruits frais ? Avec un pied dans les Mâcons et l'autre dans les Pouilly, ces Bruyères vous transportent avec grâce dans leur petit monde merveilleux. Laissez-vous aller, vous y êtes presque, le paradis n'est plus très loin !

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépage:** Chardonnay ; **âge des vignes :** plantées entre 2011 et 2015 ; **vendanges:** manuelles ;  
**système de taille:** Guyot, une baguette pliée en arcure ;  
**fermentation & élevage:** en cuve, pendant environ 12 mois sur lies fines ; pas de collage ; légère filtration.



**EARL DOMINIQUE CORNIN**

**Cuverie et dégustation**  
339 rue de Savy le Haut – 71 570 Chaintré

**Mail:** [domaine@cornin.net](mailto:domaine@cornin.net)  
**Web:** [www.cornin.net](http://www.cornin.net)  
**Tél. :** 03 85 32 90 87