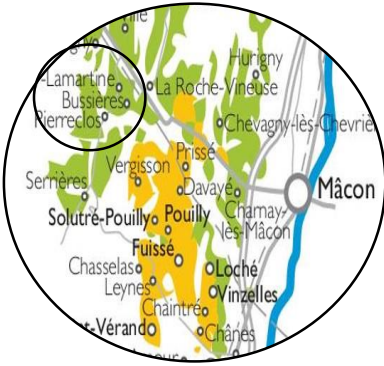


MÂCON-BUSSIÈRES

2016



TERROIR

Les vignes de notre parcelle Mâcon-Bussières ont été plantées en 1980. La parcelle est également appelée 'Pierre Aigüe'.

Surface : 0,40 hectare (0,988 acres)

Climat & Sol : Exposition plein Est. Le sol est limoneux et sableux à dominance calcaire. Le climat méditerranéen et le relief propice au drainage des eaux de pluie confèrent amplitude et belle concentration aux raisins.

VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement et totalement égrappée. Pressés dans un pressoir pneumatique, les jus restent en cuve à température contrôlée 24 à 30 heures en subissant un débouillage statique à froid. Les fermentations alcooliques et malolactiques sont réalisées dans des cuves en inox.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé pendant 10 à 12 mois à 85% en cuves inox sur lies pour préserver sa fraîcheur et sa vivacité et 15% élevé en fûts bourguignons dont 10% de fûts neufs.

DÉGUSTATION

OEIL

Belle robe jaune pâle brillant.

NEZ

Le nez est puissant, sur la maturité avec des notes de gingembre et de muscade

BOUCHE

En bouche, le vin est gras, puissant. Il conserve une belle intensité, ainsi qu'une belle longueur.

SERVICE & GARDE

A déguster maintenant à une température de 11-13°C ou à garder entre 3 et 5 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Mâcon-Bussières 2016 s'accordera à merveille sur des fromages de chèvre frais, des poissons comme la lotte ou le saumon, des huîtres, et sur une volaille de Bresse.

