



MÂCON-BUSSIÈRES

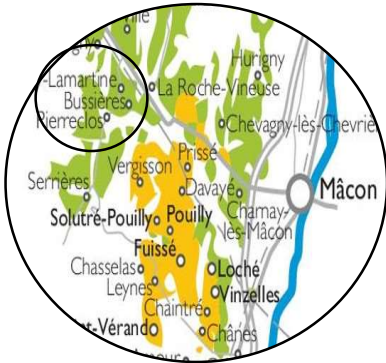
2017

TERROIR

Les vignes de notre parcelle Mâcon-Bussièrés 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 12 mois en fûts bourguignons dont 10% de fûts neufs.

DÉGUSTATION

OEIL

Belle robe doré aux reflets verts.

NEZ

Le nez est net, ample, riche et développe des notes de vanille, de fleur d'oranger, de figues et des notes beurrées.

BOUCHE

En bouche, le vin est ample, puissant, riche. Belle persistance aromatique. Finale saline.

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-Bussièrés 2017 s'accordera à merveille sur des fromages, de la charcuterie, des poissons en sauce.



Domaine de la Garenne
BP 5 - 71640 Mercurey
Tél : +33 (0)3 85 45 21 61
contact@domaines-devillard.com