



## MÂCON-BUSSIÈRES

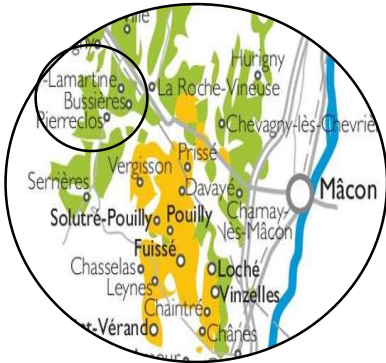
2018

### 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 10 mois en fûts bourguignons puis 2 mois en cuve

### DÉGUSTATION

#### OEIL

Belle robe blanche aux reflets dorés.

#### NEZ

Le nez est intense avec des notes d'anis et de fruit à chair blanche : pêche

#### BOUCHE

En bouche, le vin est ample et présente une belle longueur soutenue par une jolie minéralité

### 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 2018 s'accordera à merveille avec un bar au four ou des seiches à la plancha

