



---

## MACON BUSSIÈRES 2014

---

<u>Cépage</u>	100 % Chardonnay
<u>Origine</u>	Bourgogne – France
<u>Région</u>	Mâconnais
<u>Appellation</u>	Macon-Bussières
<u>Catégorie d'Appellation</u>	Régionale – 1 hectare
<u>Millésime</u>	2014



### ➤ TERROIR

Sol calcaire. Vignes plantées en exposition Est / Sud-Est

### ➤ VINIFICATION ET ELEVAGE

Raisins mûrs, pressoir pneumatique, débordage statique pendant 24 à 30 heures. Fermentation alcoolique en cuve inox à basse température. Elevage à 100% en cuve inox. Fermentation malolactique effectuée à 100%. Le vin est mis en bouteilles Bourguignonnes traditionnelles.

### ➤ NOTES DE DEGUSTATION

Le vin a une belle robe or blanc.

Au nez, le vin développe des notes d'épices, de poivre mais également de feuille de lierre avec quelques notes salées.

En bouche, le vin est frais, épicé, fin et délicat

### ➤ ACCORDS METS ET VINS

Le Macon Bussières 2014 accompagnera parfaitement une assiette de charcuterie et des poissons frais grillés.

### ➤ SERVICE ET GARDE

11 à 13° C à conserver 3 à 5 ans.