

Mâcon-Bussières 2015

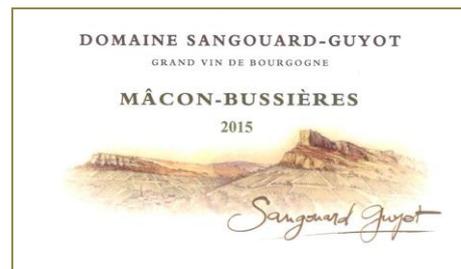


REGION : Bourgogne

NOM DE LA CUVEE : Mâcon-Bussières
« Les taupes » - 0,17 ha

Nom du domaine : Domaine SANGOUARD-GUYOT

Production annuelle moyenne : 1200 bouteilles
Degré Alcoolique : 13 %
Disponible en : 75 cl



Le vignoble:

- **Cépage(s) :** chardonnay
- **Type de Sol:** argilo-calcaire
- **Rendement:** 50 hl/ ha (au lieu de 66 hl/ha)
- **Age des vignes :** 40 ans
- **Vendange :** manuelle
- **Pressurage :** pneumatique en vendange entière

Vinification:

vinification et élevage en fûts de 8-12 vins

Elevage:

Pendant 10 mois (jusqu'à la mise en bouteilles en juillet)

Appréciation gustative:

Plutôt fruité au premier nez, ce Pouilly-Fuissé s'ouvre ensuite sur des fragrances florales et surtout minérales.

C'est un vin ciselé et précis mis en valeur par un élevage en fûts âgés.



Tenue et conservation - Potentiel de Garde :

Le Mâcon-Bussières est le vin de la convivialité, agréable à boire dans sa prime jeunesse en toutes occasions.

Frais dans ses premières années, il s'assouplit au cours du vieillissement, de 5 à 6 ans.

Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 13°C

Le Mâcon-Bussières est idéal avec un apéritif élaboré, des salades complexes, des escargots, des poissons grillés, des moules, des andouillettes et des fromages de chèvre.

Analyses :

- **Sucre résiduels:** 2.9 g/l
- **Acidité Total:** 3.74 g/l

- **PH :** 3.32
- **Type de bouchon :** Liège

LE MOT DU VIGNERON :

La parcelle « Les Taupes » est située en lisière du Pouilly-Fuissé sur la commune de Bussières. La minéralité bien typique du terroir s'exprime avec art dans ce Mâcon tout en finesse.