

# MACON SAINT GENGOUX

## BUISSONNIER

*Située au cœur de la Bourgogne Viticole, la Côte Chalonnaise en exprime toutes les nuances. C'est ainsi que sont nés nos vins Buissonnier issus d'une sélection de parcelles, choisies au fil du temps, afin de vous dévoiler l'identité particulière de chacune de nos appellations. Laissez-vous tenter par la minéralité de notre Montagny, par le charnu de notre Mercurey, par l'éclat de notre Pinot Noir, par la richesse de notre Chardonnay ou l'originalité de notre Aligoté... Nous invitons vos papilles à découvrir la Bourgogne Buissonnière...*

### Le Vignoble

C'est le Gamay qui est à l'origine de cette appellation. Ce vignoble s'élève environ à 10 ha sur un ensemble de 18 communes aux alentours de Saint Gengoux le National. Les expositions varient de Sud à Sud-Est. Sols argilo-calcaires à dominante calcaire. La terre est caillouteuse, les pierres blanches dominant.

### Elevage

Vinifié uniquement en cuve.

### Caractère du vin

Couleur rouge, reflets violacés, c'est un vin fruité (petits fruits rouges), avec des notes d'épices qui évoluent avec l'âge vers le pruneau à l'accent animal. De nature charnue, il se livre sans retenue. Ses tanins sont souples. C'est un vin de plaisir gourmand !

### Accords mets et vins

Idéal avec de la charcuterie (terrines, jambon, pâtés,...), ou des viandes fibreuses rôties ou grillées (boudin noir aux pommes, cote de porc, beefsteak), il accompagnera très bien les tapas, et fromages doux.

### Conseils

A boire dans les trois ans qui suivent la récolte.  
Température de service entre 16 et 18°C

### Contenance

Disponible en bouteille et en magnum.



VIGNERONS de BUXY