

MÂCON VILLAGES

M O U L I N D E F O U L O T

Les Vignerons de Buxy vous proposent une sélection de cuvées de production limitée. Ces vins sélectionnés au vignoble, vinifiés et élevés séparément, proviennent de nos clos, domaines et châteaux. Suivis millésime après millésime, ils contribuent à la diversité et la richesse de notre offre.

Le Vignoble

Petit domaine de 4 hectares, il est en conversion vers l'agriculture biologique depuis 2006. Les vignes du domaine du Moulin de Foulot se situent sur les communes de Savigny sur Grosne et Saint-Gengoux-le-National.

Elles sont essentiellement plantées sur des sols bruns calcaires. Le Macon Villages est produit avec le cépage Chardonnay.

Le millésime 2007 est en 2^e année de conversion vers l'agriculture biologique.

Elevage

Le Macon Villages du Moulin de Foulot est vinifié uniquement en cuve inox afin de préserver tout le fruit et la fraîcheur du vin.

Caractère du vin

Sa robe est jaune claire, brillante et limpide. Fin et aromatique, il est dominé par des arômes floraux et fruités avec des nuances citronnées. Il s'ouvre sur des parfums d'agrumes, de citronnelle, de menthe et d'acacias.

Équilibrée avec beaucoup d'ampleur et de fraîcheur, ce vin sec est riche et ample. Rondeur et suavité le caractérisent.

Accords mets et vins

Parfait pour débiter un repas, il saura éveiller vos papilles aux différentes saveurs des petits fours de l'apéritif. Puis les salades complexes ne lui résisteront pas tout comme les poissons froids ou chauds, les volailles et veau en sauce, risottos, et les sushis. En fin de repas, il se plaira à côtoyer les fromages de chèvres.

Conseils

A boire dans les trois ans qui suivent la récolte.
Température de service entre 11 et 13°C.

Contenance

Disponible en bouteille.



VIGNERONS de BUXY