

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

Il est exclusivement produit avec le cépage Chardonnay. Le Mâcon Saint Gengoux blanc provient de sols argilo-calcaires à dominante calcaires. La terre est caillouteuse, les pierres blanches dominant. Nos vignes se situent à Saint Gengoux le National sur le Mont Goubot, un des points culminants de la commune (307 mètres d'altitude). Cette appellation a été créée pour les vins blancs depuis le millésime 2005.

Elevage

Ce vin est exclusivement élevé en cuves inox.

Caractère du vin

Sa robe est jaune intense aux reflets verts, son nez est intense aux notes d'amandes et de fleurs blanches. Ce vin évolue sur des notes minérales et d'agrumes (pamplemousse). Plaisant, et présentant une belle fraîcheur renforcée par des notes citronnées en bouche, on devine une évolution souple, tout en rondeur typique du chardonnay.

Accords mets et vins

Le Mâcon Saint Gengoux blanc sait accompagner de nombreux plats. Les poissons grillés ou en sauce, bouillabaisse, escargots, cuisses de grenouilles, les quenelles, viandes blanches, et fromages. Et il peut être bu tout simplement à l'apéritif.

Conseils

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

Contenance

Disponible en bouteille et en magnum.



VIGNERONS de BUXY