

MÂCON VILLAGES

CLOS DE MONT-RACHET

Avec nos « Climats » nous vous offrons une autre dimension de notre Bourgogne Buissonnière, celle de la pureté à l'état brut. Les Climats sont en effet des micro-terroirs identifiés déjà par les anciens pour le style si particulier qu'ils expriment dans leurs vins. Laissez-vous surprendre par le caractère racé de notre Montagny 1^{er} Cru « Les Coères », de notre Rully « Plantenay » ou de notre Givry « Clos des Chevris »... Ces vins de grande précision sont disponibles en quantités très limitées pour des grands moments de bonheur...

Le Vignoble

Le Clos de Mont-Rachet se situe sur la commune de Savigny sur Grosne au lieu-dit MONT RACHET. C'est l'un des plus vieux vignobles qui fut exploité par les moines de l'Abbaye de Cluny. A l'époque, chaque rang de vigne devait faire une « ouvrée », soit 480 pieds par rang (480 m). Son nom « Mont-Rachet » dit le « Mont Chauve » témoigne de l'aridité originelle du sol. Le vignoble de 6 ha est exposé Sud-Est.

Les sols du Clos de Mont-Rachet sont argilo-calcaires à dominante calcaire. La terre est fine. Sa couleur très claire, renforcée par les pierres blanches qui jalonnent les rangs de vignes lui a valu le qualificatif de « terrains blancs » par les anciens.

Le Macon Villages est produit avec le cépage Chardonnay.

Elevage

La vinification de ce clos se déroule en cuve inox afin de préserver toute la fraîcheur de son caractère.

Caractère du vin

Belle robe jaune clair, ce Macon villages nous offre des notes d'acacia avec quelques nuances citronnées, d'amandes et de noisettes. La dégustation révèle tout le charme de cette bouteille. Equilibré, ce vin laisse une impression harmonieuse par sa fraîcheur, sa rondeur et ses notes fleuries et de fruits secs.

Accords mets et vins

Ce Macon Villages Clos de Mont Rachet accompagne de nombreux plats : à l'apéritif, sur des entrées (salades estivales, poissons grillés), une viande blanche (veau et volailles), et avec un fromage de chèvres du mâconnais par exemple !

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