



MÂCON-BUSSIÈRES

Le Vieux Puits
100% Chardonnay

TERROIR



Le terroir de Bussières constitue le premier escarpement remarquable du sud du Mâconnais. Cette parcelle de 2,20 hectares est exposée nord, nord-ouest. Les vignes s'épanouissent sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION



Après avoir été cueillies aux premières heures du jour, les baies sont lentement et délicatement foulées dans un pressoir pneumatique avant d'être refroidies. Le jus est ensuite débourbé et transféré en fûts de chêne français (50 %) et en cuves inox (50 %) pour les fermentations alcoolique et malolactique, puis élevé sur lies fines jusqu'au printemps suivant.

DEGUSTATION



Ce vin présente des arômes riches et gourmands de vanille, de poire et d'ananas, ainsi que de fleurs blanches. En bouche, l'expression est élégante et pure, avec une touche d'agrumes en finale, tout le charme d'un grand Mâcon. C'est une cuvée idéale à l'apéritif. On peut l'associer à une viande blanche à la crème, comme une blanquette de veau, ou encore à un fromage. À boire entre 2 et 5 ans.