

MÂCON BURG *les murgères*

2018



- Appellation Mâcon-Burgy
- Age moyen des vignes 30 ans
- Taille Guyot simple
- Rendement 50 hl/ha
- Encépagement 100% Chardonnay
- Sous-sol Sol argilo-calcaire
- Vendanges Manuelles

Description

La Bourgogne du Sud offre un merveilleux panorama viticole, constitué d'une succession de monts vallonnés. Entre la Côte Chalonnaise et la Roche de Solutré, le Mâconnais s'étend sur quelques 40 kilomètres. Le village de Mâcon-Burgy s'invite au coeur de ce vignoble atypique, terre de prédilection du Chardonnay.

Vinification

Fermentation en cuve inox pendant 8-10 mois avec contrôle des températures. 100% fermentation malo-lactique.

Dégustation

Nez fin et élégant pour notre Mâcon-Burgy 2015. Des arômes de miel se mélangent aux arômes de fleurs des champs avec une légère touche citronnée. Vin rond en bouche, le miel est accompagné de notes de cire d'abeille avec une finale de fleur d'acacia et de violette. Belle longueur.

Accords mets vin

Saumon en papillote, poularde braisée, fromages

Température de service

Entre 10 et 12°C

Revue de presse

Mâcon-Burgy Les Murgères 2018 - James Suckling - 91 points

