



LES VINS

Luzy-Macarez

GRAND VIN DE BOURGOGNE



# MÂCON-BUSSIERES

## Les Clos

Les vieilles vignes âgées de 70 ans en moyenne sont exposées Sud Ouest. Cette parcelle de 1 hectare est demi est située sur des sols argilo-calcaires.



Après les vendanges manuelles, les raisins sont lentement pressés dans un pressoir pneumatique, sans enzymage, pour en extraire un pur jus, les fins de presse sont écartées. Il sera ensuite laissé à décanter avant son transfert en fûts pour les fermentations alcoolique et malolactique et l'élevage sur lies fines pendant 10 mois. L'assemblage est ensuite mis en cuve jusqu'à sa mise en bouteille au printemps prochain.



Une robe jaune intense. Le nez est très aromatique, sur les fleurs blanches. C'est un vin très équilibré, empreint de minéralité avec une pointe de réduction. A boire entre 3 et 8 ans.



Avec des sashimis de truite, une terrine de maquereaux, des omelettes de printemps au poulet ou encore un fromage de chèvre affiné.

100% CHARDONNAY