

Mâcon-Villages « Clos de la Bressande »



REGION : Bourgogne

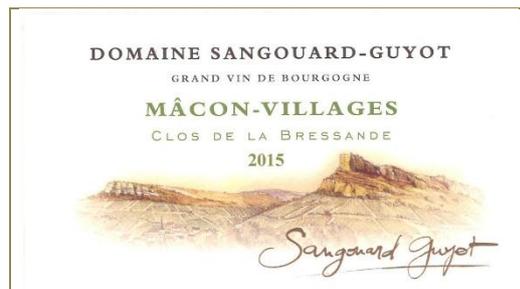
NOM DE LA CUVÉE : Mâcon-Villages
« Clos de la Bressande » - 1 ha

Nom du domaine : Domaine SANGOUARD-GUYOT

Production annuelle moyenne : 7800 bouteilles

Degré Alcoolique : 13 %

Disponible en : 75 cl



Le vignoble :

- **Cépage(s) :** chardonnay
- **Type de Sol :** argilo-calcaire
- **Rendement :** 55 hl/ha (au lieu de 68 hl/ha)
- **Age des vignes :** 30 ans
- **Vendange :** manuelle
- **Pressurage :** pneumatique en vendange entière

Vinification :

vinification et élevage en cuves thermo-régulées

Elevage :

Pendant 10 mois (jusqu'à la mise en bouteilles en juillet)

Appréciation gustative :

C'est un vin frais et gouleyant aux arômes de fleurs blanches (aubépines, acacia) et de fruits (pêches de vigne) : Le vin plaisir par excellence !



Tenue et conservation - Potentiel de Garde :

Il est à déguster jeune (jusqu'à 3 ans) pour apprécier toute sa fraîcheur et son fruité typiques de son appellation.

Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 12°C.

Le Mâcon-Villages s'accorde avec un apéritif, des hors d'œuvre, de la charcuterie, des viandes blanches et des poissons grillés (barbecue).

Analyses :

- **Sucre résiduels :** 2.5 g/l

- **PH :** 3.05

- **Acidité Totale :** 4.1 g/l

- **Type de bouchon :** Liège

LE MOT DU VIGNERON :

Ce Mâcon-Villages est élaboré à partir d'une parcelle d'1 ha sur la commune d'Hurigny. Son exposition sud /sud-est fait que les grappes mûrissent superbement pour donner à ce vin rafraîchissant des arômes très présents de fruits et de fleurs, idéalement préservés par l'élevage en cuve, à basse température.