

# Millebuis

## MÂCON SAINT GENGOUX LE NATIONAL CHARDONNAY



### CÉPAGE :

Le Chardonnay, cépage emblématique des grands vins blancs de Bourgogne.

### VIGNES :

Nos vignes se situent à Saint-Gengoux-le-National, sur le Mont Goubot, à 307 mètres d'altitude. Exposées Sud/Sud-Est, elles puisent dans un sol argilo-calcaire composé de cailloux et de pierres blanches toute la gourmandise qui caractérise notre Mâcon Saint-Gengoux-le-National.

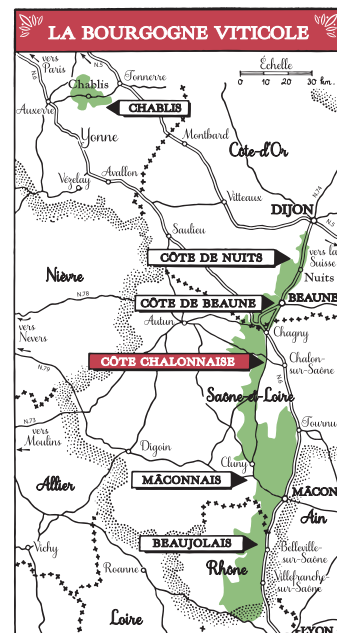
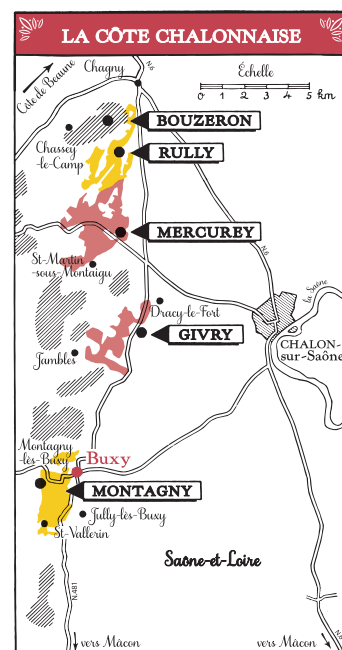
### VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Sélection parcelle. Récolte des raisins à parfaite maturité. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Débourage étudié pour rechercher l'intensité des arômes. Fermentations alcoolique et malo-lactique menées en cuves inox pour rechercher l'expression aromatique du vin. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

### NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin à la robe or pâle aux reflets verts, s'ouvre sur un nez intense d'amandes et de fleurs blanches. Souple, sur des notes citronnées, la bouche confère fraîcheur et rondeur. Une expression gourmande du Chardonnay.

Température de service : 11-13°C.



Millebuis est l'expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrins. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

### Vins fins de la Côte Chalonnaise