

Millebuis

MÂCON SAINT GENGOUX LE NATIONAL GAMAY



CÉPAGE :

Gamay.

VIGNES :

Nos parcelles sont situées sur les communes de Bissy-sous-Uxelles, Burnand, Champagny-sous-Uxelles, Savigny-sur-Grosne et Saint-Gengoux-le-National. Elles sont exposées Sud/Sud-Est et puisent dans un sol argilo-calcaire composé de cailloux et de pierres blanches toute la gourmandise qui caractérise notre Mâcon Saint-Gengoux-le-National.

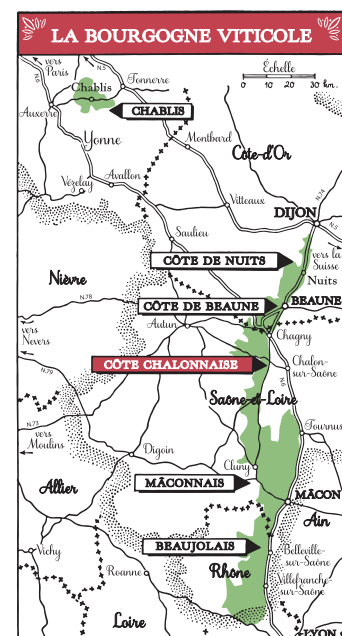
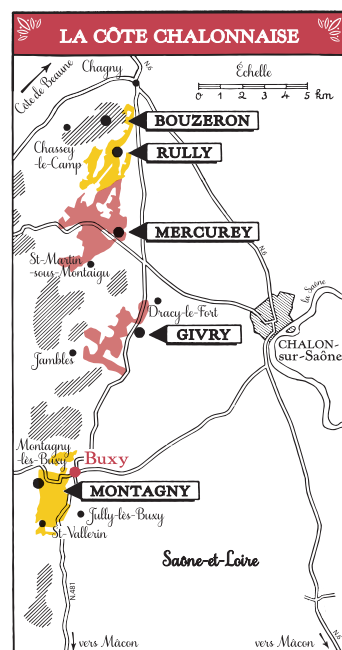
VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Sélection parcellaire. Récolte des raisins à parfaite maturité. Macération à basse température avant le démarrage de la fermentation pour un vin souple et fruité.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin à la robe pourpre et aux reflets violets révèle de belles notes de petits fruits rouges. La bouche est souple sur des notes de grenadine, de cannelle et de poivre blanc. Une expression gourmande du Gamay.

Température de service : 16-18°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