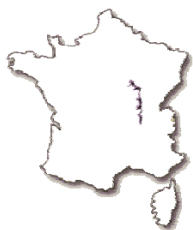


Mâcon-Villages « Clos de la Bressande »



- **Le vigneron** : Catherine et Pierre Emmanuel SAngouard Guyot
- **Production annuelle moyenne** : 7700 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : chardonnay
- **Type de Sol**: argilo-calcaire
- **Rendement**: 68 hl/ha
- **Age des vignes** : 20 ans
- **Vendange** : manuelle

Grand Vin de Bourgogne

Vinification:
vinification et élevage en cuves thermo-régulées

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



«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

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).



Récompenses :

- 86/100 Gilbert et Gaillard 2013
- 85/100 Wine Enthusiast Magazine 2012
- 86/100 Wine Enthusiast Magazine 2013
- 88/100 Gilbert & Gaillard 2014
- Bourgogne Aujourd'hui (aout 2012) : 16/20 = 3eme de tous les Macon 2011
- Gerber Dussert 2014 - 1ers grands vins classés
- 89/100 Gilbert et Gaillard 2015



Le MOT DU VIGNERON :

« ce Mâcon Villages est élaboré à partir d'une parcelle d'1 ha sur la commune d'Burigny. 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 »



Mâcon-Villages « Clos de la Bressande »



- **The winegrower** : Catherine et Pierre Emmanuel SAngouard Guyot
- **Annual production** : 7700 btles
- **% Alc.** : 13.5%/vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : chardonnay
- **Type of soil** : clay - limestone
- **Yield**: 68 hl/ha
- **Age of the vine**: 20 years old
- **Harvest** : by hand

Grand Vin de Bourgogne

Vinification:
In thermo-regulated tanks

Maturing:
For 10 months (until it is bottled in July)

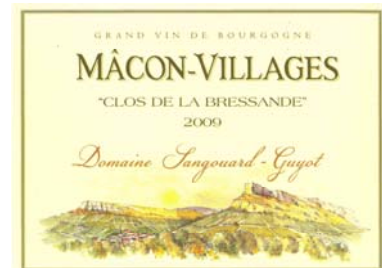


« It is a refreshing wine with very present aromas of fruit (peaches) and flowers (acacia, hawthorn) : a delightful wine !. »

Aging potential :
It should be drunk young (up to 3 years) to enjoy its natural freshness and fineness.



Culinary agreements:
Serving temperature : 12°C
Mâcon-Villages is perfect as a pre-dinner drink but is also easy to match with food: hors d'oeuvres, grilled meat or fish (barbecue).



AWARDS :

- 86/100 Gilbert et Gaillard 2013
- 85/100 Wine Enthusiast Magazine 2012
- 86/100 Wine Enthusiast Magazine 2013
- 88/100 Gilbert & Gaillard 2014
- Bourgogne Aujourd'hui (aout 2012) : 16/20 = 3rd of all Macon in the vintage 2011
- Gerber Dussert 2014 - 1ers grands vins classés
- 89/100 Gilbert et Gaillard 2015



Winemaker comments ::

« this Mâcon-Villages grows on a plot of 1 ha (2,5 acres) in the village of Burigny. Thanks to its exposure to sun (south/south-east) the grapes ripen beautifully to make this refreshing wine with very present aromas of fruit and flowers protected by low-temperature maturing. »