



MÂCON-VILLAGES

Appellation d'Origine Protégée

LES BURDINES

REGION

France / Bourgogne / Mâconnais

CEPAGE Chardonnay

SOL

L'appellation Mâcon-Villages couvre 3200 hectares répartis sur 26 communes. Exposition Est et Sud-Est, vignes en coteaux sur des sols Argilo-calcaires.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles et à la machine. Foulage et pressurage des raisins, pour extraction des moûts, fermentés ensuite à basse température contrôlée en cuves inox. Fermentation malolactique partielle ou complète, selon la teneur en acidité du vin. Mise en bouteille à 6-8 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe or vert. Bouquet très séduisant de fleurs et de fruits, frais en bouche, bien équilibré et d'une bonne longueur.

ACCORDS METS & VINS

A boire à l'apéritif avec une friture ou des crevettes.

TEMPERATURE DE SERVICE de 12 à 14 °C

GARDE 2 à 6 ans

DOMAINE

Fidèles à l'esprit de leurs fondateurs en 1821, Henri Collin et Louis Bourisset s'associent dès le début du XXème siècle à la tête de la maison éponyme. Véritable pionnier dans bien des domaines, vinificateur du domaine historique des Hospices de Romanèche Thorins, la maison Collin Bourisset n'a toujours eu qu'un seul but : extraire des plus beaux coteaux les meilleurs vins du Beaujolais et de la Bourgogne.

