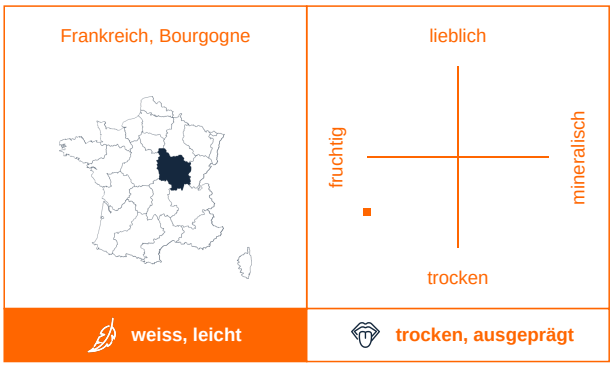
MÂCON BUSSIERES LES CLOS AOC AOC

JOSEPH DROUHIN | 2023



Mâcon-Bussiers Les Clos ist im Süden vom Burgund, in der Nähe von Pouilly-Fuissé, situiert. Das Terroir in dieser Gegend geht zurück bis in die Jurazeit und zeichnet sich mit einem lehmigen sowohl auch kreidigem Boden aus, was für Chardonnay Trauben die beste Voraussetzung garantiert. Das Terroir widerspiegelt sich im Wein. In der Nase macht sich ein Hauch von weissen Blüten bemerkbar. Am Gaumen kommen noch mineralische Noten hinzu. Dies ist vor allem der Reifung in 500l-Eichenholz Fässern zu verdanken, welche für mehr Reinheit, Spannung und Mineralität im Wein sorgen. Auch der Abgang enttäuscht nicht, indem er langanhaltend ist und die Mineralität bis zum Schluss mit sich nimmt.



Chardonnay

Genussreife: 1 - 3 Jahre

Im Edelstahltank ausgebaut

Jasmin, Akazie, Vanille

Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Fischgerichte, Weichkäse

Trinktemperatur: 11 bis 13 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
mild	säurehaltig

VDI MIGROS partner