

# Domaine de la Sarazinière Mâcon-Bussières "Claude Seignoret" blanc sec 2022



Prix du produit :

**144,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): P. et G. Trébignaud  
(SARAZINIERE)  
Millésime: 2022  
Appellation: Mâcon-Bussières  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Claude Seignoret  
Cépage dominant: chardonnay

**Description brève du produit :**

La cuvée "signature" du domaine, un discret élevage en fût de chêne et surtout un grand Bourgogne, issu de chardonnays plantés il y a presque 100 ans par... Claude Seigneuret :-) C'est grâce à cette cuvée que le domaine a été sélectionné dans notre gamme. Très beau rapport qualité/prix (rare en Bourgogne !).

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE LA SARAZINIERE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de la Sarazinière Mâcon-Bussières "Claude Seignoret" blanc sec 2022 :

---

## **Fiche technique rédigée par le domaine**

Tous nos vins blancs sont produits en levures et bactéries indigènes, avec des fermentations parfois longues. Les fermentations malo-lactique sont systématiques sauf cas exceptionnels. La stabilisation avant mise en bouteilles est simple : filtration légère, pas de collage. La gestion du soufre dans les vins est rigoureuse et nous permet d'atteindre des totaux légers et digestes. L'objectif pour les vins blancs porte sur la buvabilité et le fruit sans se départir de la richesse et de la complexité en bouche.

### **Mâcon Bussières blanc "Claude Seigneuret" :**

Cuvée historique du domaine, elle est issue de nos plus vieilles vignes de chardonnay, plantées par Claude Seigneuret lui-même dans la première moitié du XXème siècle, après un long et soigneux travail de sélection.

Les parcelles se situent toutes autour du domaine dans des sols argileux très calcaires sur des coteaux orientés plein sud.

Cette cuvée est élevée en fûts pendant 10 à 12 mois environ dans des fûts de 0 à 10 ans, sur lies fines, sans intervention particulière.

Les maturités, toujours idéales produisent régulièrement des vins aux notes de fruits à chair jaune, d'amande et d'iode avec un boisé léger et très fondu.