

# Domaine de la Sarazinière Mâcon-Bussières "Claude Seigneuret" blanc sec 2024



Prix du produit :

**144,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): P. et G. Trébignaud  
(SARAZINIÈRE)

Millésime: 2024

Appellation: Mâcon-Bussières

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chardonnay

**Description brève du produit :**

La cuvée "signature" du domaine, un discret élevage en fûts de chêne et surtout un Grand Bourgogne, issu de chardonnays (au caractère citronné) 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 (de plus en plus rare en Bourgogne).

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE LA SARAZINIÈRE**

---

## **+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

### **Domaine de la Sarazinière Mâcon-Bussières "Claude Seigneuret" blanc sec 2024**

#### **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.

Si vous aimez les vins du Domaine de la Sarazinière, vous pourriez apprécier ceux des [Bret Brother au domaine de la Soufrandière](#) ou ceux du [Clos des Rocs d'Olivier Giroux](#)