



## VERGET MACON BUSSIÈRES V MONTBRISON

Producent: Verget  
Årgång: 2021  
Land: Frankrike  
Region: Bourgogne  
Volym: 750 ML  
Alkoholhalt: 13 %  
Kolspanstorlek: 6  
Art Nr: 34071

Pris: **Privatimport**

Vinet visar på en läcker palett som utvecklas med toner av vita blommor, svartpeppar, färskt smör och fin mineralsälta, vinet visar upp en väldigt bra längd med en mineralkänsla.



### OM PRODUCENTEN:

Belgaren Jean-Marie Guffens-Heynen och hans fru Maine producerade sitt första vin i Mâconnais-byn Pierreclos 1980. Den lilla egendomen fungerar idag som en experimentverkstad för Guffens-Heynens andra vinäventyr. Efter fem år som vinmäklare startade Jean-Marie sitt eget négocianthus Verget 1990. Han letade i hela Bourgogne efter de bästa druvorna och skrev kontrakt med små kvalitetsmedvetna odlare som han kunde lita på. Han har tagit över de brantaste odlingarna där odlarna tyckte det var tungt att arbeta och skörda. Vingårdar med absolut toppkvalitet. Druvorna måste vara handplockade och av samma höga qualité som hans egna viner. Efter skörd körs de till Verget där alla viner framställs, lagras och buteljeras.

Fokus ligger på varsam behandling av frukten och de unga vinerna, jäsning på fat samt lagring på jästfällningen. Resultatet är distinkt friska och fruktiga viner med extraktrikedom och tydlig terroir.

### DRUVOR:

Chardonnay

### VINGÅRD:

Vingården är belägen nära byn Vergisson på gränsen mot Pouilly-Fuissé med ostlig exponering. Jordmånen är lerkalksten med många småstenar. Vinrankorna är i genomsnitt 40 år gamla.

### TILLVERKNING:

Druvorna skördades för hand och vinifieras på fat varav 15% nya fat. Jäsningen varade till mitten av februari. Vinet lagrades på ekfat i 8 månader med regelbunden omrörning av jästfällningen.

### PASSAR TILL:

Utmärkt till friska och smakrika rätter av fisk och skaldjur.