

DOMAINE DE LA SARAZINIÈRE

Vins rouges

Les vins rouges du domaine sont tous produits à base de gamay sur des sols et des expositions différentes. Le travail sur les levures est le même que pour les blancs, avec toutefois une différence notable : toute la phase de macération et d'extraction et jusqu'à la fin de fermentations malo-lactique est réalisé sans soufre. Le but est double : atteindre des totaux très faibles puisque un sulfitage intervient après malo-lactique et une stabilisation microbienne rapide puisque les fermentations se suivent sans temps morts. Au printemps les vins sont donc clairs et limpides et ne nécessitent ni collages ni filtrations. Les macérations sont des bourguignonnes classiques avec des différences suivant les cuvées. La recherche sur les vins rouges porte sur la digestibilité, en modérant l'extraction, des acidités correctes et des totaux en soufre faible.

Mâcon Bussièrès rouge cuvée « La Pépie »

Sur des terroirs de sables et de cran jaunes, la toute jeune pépie est une cuvée de Mâcon Serrières rouge avec une aromatique très fraîche de menthol et de cassis, une bouche légère, complexe, franche et acidulée. L'identité du Domaine est respecté ici, vendanges manuelles, tri sélectif, vinification Bourguignonne traditionnelle sans soufre et mise en bouteille sans filtration.