



Domaine BALANDRAS MÂCON-SERRIÈRES



Cédric, Maryse et Jean-Marc Balandras



Cédric, lors des vendanges

Situé en Bourgogne du Sud, le vignoble du Mâconnais est un véritable trait d'union entre le Nord et le Midi. La propriété a adopté la monoculture de la vigne depuis trois générations.

La vente en bouteilles s'y pratique depuis 1984.

Dans son pittoresque hameau, la famille Balandras est réputée également pour ses portes ouvertes le dernier week-end d'octobre au cours desquelles, outre les Mâcon-Serrières rouges, on peut également déguster le Mâcon blanc sur des plats amoureusement concoctés par la maîtresse de maison (poulet fermier à la crème, gratin d'andouillette, saucisson cuit au gène, etc.)



Mâcon-Serrières

Commune	Serrières (71).
Appellation	Régionale.
Surface	3,2 ha. orientés est/sud.
Âge des vignes	40 ans.
Taille	Guyot simple.
Cépage	Gamay noir à jus blanc.
Terroir	Granitique.
Vinification	Éraflage à 100%.
Élevage	Cuves traditionnelles.
Dégustation	Couleur rubis, reflet violette. Vin de soif, très fruité, tout en rondeur. À consommer frais.
Conservation	2 à 3 ans.



Mâcon-Serrières Vieilles Vignes

Commune	Serrières (71).
Appellation	Régionale.
Surface	2 ha. orientés plein sud, terroir <i>Les Gravières</i> .
Âge des vignes	50 ans.
Taille	Gobelet.
Cépage	Gamay noir à jus blanc.
Terroir	Granitique.
Vinification	Éraflage à 100%.
Élevage	Cuves traditionnelles.
Dégustation	Robe rubis plus intense, reflet pourpre. Nez de fraise des bois, d'épices et de réglisse. Tanins souples tout en longueur.
Conservation	2 à 5 ans.