

Cépage *Gamay noir à jus blanc*

Terroir *Coteaux argilo-calcaires exposés Sud et Ouest, sis à Hurigny (Mâconnais, Bourgogne du sud)*

Vinification

Egrappage, macération de 10 jours à 25°C. Fin de fermentation alcoolique à 18-20°C en clair. Elevage de 10 mois en foudres

Dégustation

Robe couleur rubis profonde

Nez gourmand et ouvert sur les fruits noirs (cassis et myrtille) et les épices douces.

Bouche ronde et tendre au joli relief soutenu par des tanins harmonieux. Les arômes de fruits noirs sont complétés par une note minérale.

Accords mets et vins *charcuteries, jambon persillé, volaille rôtie, viandes blanches au grill, fromages frais de chèvre et de vache*

