



MACON-ROUGE 2023

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

Nez intense sur la pivoine et les fruits rouges comme la cerise et le cassis

Bouche souple acidulée sur les fruits rouges avec une finale légèrement épicée

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

