

Mâcon Rouge 2023

VIGNOBLE

A la bordure du Beaujolais, le Gamay est très répandu dans le sud de la Bourgogne. Bien que souvent considéré comme un cépage inférieur, le Gamay peut produire des vins hors pair. Ici nos vignes sont plantées sur des sols de marne et de calcaire particulièrement bien adaptés à un climat changeant, et qui permettent de produire des vins frais, fruités et tendus.

VINIFICATION

Nos Gamay sont vinifiés comme nos Pinot Noir, sans macération carbonique. Les raisins sont tries, égrappés à 100% et s'en suit une macération à froid de 2 semaines avec remontages quotidiens. Le vin est élevé pendant 6 mois en cuves inox thermorégulées. Pas de fûts de chêne dans le but de garder le caractère fruité et frais de ce vin.

NOTES DE DEGUSTATION

Arômes de fruits rouges frais, groseilles, framboises et fraises. La bouche est fraîche et tonique grâce à des tannins souples et une acidité rafraîchissante.

TEMPERATURE DE SERVICE: 12°C.

POTENTIEL DE GARDE: jusqu'à 3 ans

ACCORDS CULINAIRES: Un vin de plaisir parfait pour l'apéritif ou pour un barbecue.



ANALYSES

Cépage	Gamay
Alcool	11.50%
Glucose	< 1g/l
Acidité	3.49 g/L
PH	3.47
Collage	Bentonite (Vegan)
Bouchon	Technique