



# MÂCON ROUGE

"VERGER DES FEUILLANTS"  
2022

GAMAY, PINOT NOIR

" UNE CUVÉE AÉRIENNE, TOUT EN FRAÎCHEUR ET EN FINESSE ".

## TERROIR

Cette cuvée est un assemblage de deux parcelles aux sols sablo-limoneux. Une de Gamay plantée en 1963 située sur la commune de Charnay-les-Mâcon et une de Pinot Noir plantée en 1968, situées sur la commune de Chevagny-les-Chevrières.

## VINIFICATION

La vendange manuelle est égrappée, la cuvaison s'étend sur une dizaine de jours et l'élevage se poursuit en cuve inox sans apport de SO<sub>2</sub>. Une faible quantité est ajoutée lors de la mise en bouteille afin de stabiliser le vin.

## STYLE

Sa couleur inimitable est un alliage de grenat et de framboise. En finesse, ce mariage de cépages crée une aromatique fruitée (griotte, groseille, jus de grenade) avec des tanins subtils. En bouche, c'est une explosion de fraîcheur et la gourmandise du fruit qui l'emporte. Son profil très juteux en fait un vin très agréable, facile à boire et à partager.

## ACCORDS METS ET VINS, IDÉES RECETTES

Avec un burger à l'effilochée de boeuf du Charolais, un saucisson chaud aux pistaches, une poêlée de champignons fraîchement cueillis. Pour les plus audacieux, des desserts à base de fraises fraîches, de chocolat ou de café...



Récoltée à la main le 8 septembre 2022.

Mis en bouteille le 13 avril 2023.

7 723 bouteilles produites.

Température de service 12°C.

