

Mâcon Pierreclos

Mâcon Pierreclos

INFORMATION

Appellation : Bourgogne AOP

Cépage : Gamay

Alcool : 13%

Certification : HVE

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Récoltés à maturation optimum. La vendange est triée et égrappée avant de macérer six à sept jours en cuve. Ce procédé de vinification permet d'extraire la couleur et les tanins de notre Mâcon-Pierreclos. Les températures sont maîtrisées durant ce processus. Notre vin est élevé six mois en cuve avant d'être mis en bouteille au printemps.

CONDITIONNEMENT

Format : 37.5 cl, 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Bourgogne

Surface : 4 hectares sur un total de 17

Type de sol : Le Gamay s'exprime ici sur un terroir sa

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Rouge rubis avec des reflets violacés.

Nez : les parfums sont nets et très expressifs (framboise, cerise, cassis).

Bouche : En bouche, le vin est gourmand, fruité avec beaucoup de rondeur et une belle longueur.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10/12%

Accords mets et vins : À déguster légèrement frais 10/12°C.

Notre Mâcon-Pierreclos s'accordera parfaitement avec de la charcuterie, des viandes rôties ou des grillades.

Garde : Vin à déguster et apprécier dès aujourd'hui pendant une période de 3 ans.