

MÂCON

Gérard Boyer



Viticulteurs depuis 5 générations !

Origine : France Bourgogne

Appellation : AOP Mâcon

Millésime : 2019

Cépage(s) : Pinot Noir - Gamay

PRESENTATION :

Le Mâcon rouge est produit dans le vignoble de la Bourgogne, vignoble à l'est de la France et plus précisément dans la région viticole de Mâcon.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles .

Après un passage sur la table de tri, le raisin est égrappé pour ne garder que la peau, la pulpe, le jus et les pépins.

Puis il reste en cuves de vinification 8 à 15 jours avec pigeages et remontages quotidiens.

Au bout de cette macération, il est décuvé, passé au pressoir, et mis en fûts de chêne (grosses barriques d'une contenance de 500 à 650 litre) afin de garder des arômes de fruits. L'assemblage se fait environ 6 mois avant la mise en bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Rubis foncé avec des reflets violacés.

Nez : Au nez , ses arômes développent des accents de petits fruits rouges et noirs.

Bouche : Ce Macon rouge est fin et gourmand, à la bouche fraîche, avec des tanins soyeux . Belle surprise !

Suggestions gourmandes :

Idéal pour les viandes blanches comme le lapin mais aussi l'agneau et le canard, et sur les viandes grillées.

Coup de cœur : avec une fondue bourguignonne .

PROwines



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be

Belgium