



## Mâcon

### SAVOIR-FAIRE

Expression franche du Gamay, ce vin élevé en cuve est mis en bouteille relativement tôt afin de conserver fruit et fraîcheur.

### TERROIR

Séparés par des failles parallèles, les monts du Mâconnais forment un ensemble de chaînons orientés nord/nord-est ou sud/sud-ouest. Ces coteaux accueillent avec bonheur la vigne, favorisant le développement du Chardonnay et du Gamay, annonçant le Beaujolais voisin.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie robe cerise aux reflets violets. Le nez développe des arômes de petits fruits rouges et noirs qui évoluent vers des arômes de sous-bois avec le temps. Plein de vitalité, la bouche est charnue et spontanée, offrant un bel équilibre.

### ACCORDS METS & VIN

Parfumé et charnu, il accompagne à merveille la charcuterie fine, comme les jambons, terrines et pâtés dont la texture ronde et grasse est équilibrée par la vivacité du vin.

