

Mâcon-Rouge

« Les Bruyères »

Appellation Mâcon-Rouge
Cuvée Les Bruyères
Millésime 2018
Cépage 100% Gamay
Sol Terroir granitique
Superficie 28 ares
Exposition Est
Rendement 64 hl/ha
Parcelles --
Production 2 500 bouteilles/an
Alcool 13%



Culture

Vignes plantées à une densité de 8 000 pieds à l'hectare. Contrôle des rendements, ébourgeonnage et effeuillage, culture respectueuse de l'environnement. Labour régulier permettant de révéler la typicité du terroir.



Vinification

Elevage de 8 mois en fûts de 5 à 6 vins.



Note de dégustation

Le vin révèle une robe rubis teintée de grenat. Au nez, un bouquet généreux de fruits rouges, d'épices et de fleurs. La bouche est gourmande, poivrée et légèrement réglissée. Belle finale franche et fraîche.



Accord

Vin pour les buffets d'entrées, grillades... vin de plaisir !
A servir entre 13 et 15°C.

