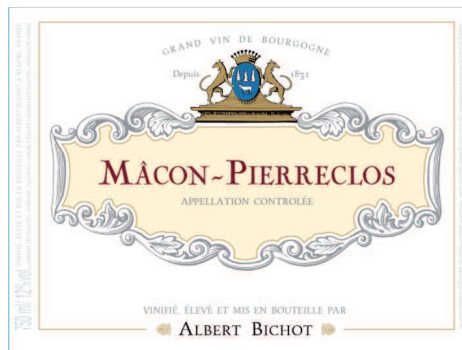


MÂCON "PIERRECLOS"



Mâconnais

100 % Gamay

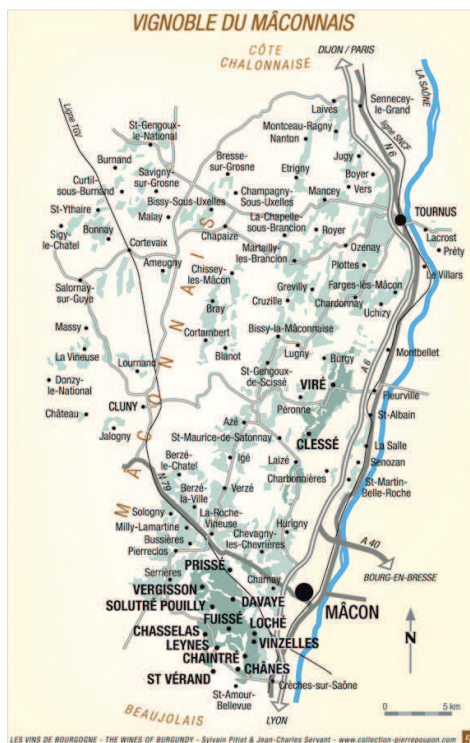
AOC Régionale

La vigne :
 Sols sablonneux et
 granitiques

Vinification :
 Cuves inox thermorégulées
 10 jours

Elevage :
 100 % en cuves
 7 à 9 mois

Le village de Pierreclos est situé dans le "pays Lamartinien", à l'extrême sud du Mâconnais. Etant à la frontière du Beaujolais, ses sols conviennent particulièrement bien au cépage gamay.



Dégustation

Ce Mâcon "Pierreclos" exhale des arômes de cerise, de prune et d'épices douces. En bouche il est souple et franc et présente des arômes gourmands sur des saveurs acidulés. La finale assez fringante laisse place à des notes de fruits rouges.

Accords mets/vins

A table, savourez- le sur des viandes blanches et plats à base de fromage.

Service et garde

Servir à 14°C.

A boire jeune sur le fruit ou à garder entre 2 et 4 ans.