

MÂCON PIERRECLOS ROUGE



Il Mâcon Pierreclos Rouge proviene da appezzamenti di vecchie viti Gamay che crescono su terreno granitico. Pierreclos designa il nome del comune dove si coltivano le viti. L'annata 2020 è un vino gourmet, fruttato ed è accompagnato da una bella struttura.

Regione : Bourgogne

Nome : Mâcon-Pierreclos

Cuvée : Gamay Noir

Colore : Rosso

Vitigno : Gamay (100%)

Alcool : 13.5 %

Allergeni : No allergens identified

Terreni granitici.

VINIFICAZIONE: Viticoltura sostenibile.

Raccolta manuale tradizionale.

Uve intere, Batonnage frequenti (rottura del cappello),

Fermentazione malolattica, Vinificazione metodo ancestrale, Rimontaggio.

Affinamento in tini di acciaio inox, Leggera filtrazione.

DEGUSTAZIONE

OCCHIO: Colore rosso rubino, intensi riflessi rosso ciliegia.

NASO: Aromatico, deciso, aromi di frutta matura.

BOCCA: Goloso, ricco, rotondo, sentori di confettura di frutta, sentori di frutta rossa, tannino rotondo, corpo rotondo, strutturato, buono intensità, lunga durata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 15° e 24°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Salumi, Carni rosse, Selvaggina, Bourguignon di manzo, Formaggi