

MACON ROSE Gamay

■ Terroir

100% Gamay, vignes exposées Sud/Est sur les cote
Sols argilo-calcaires. Rendement 58hl/ha.

■ Vinification – Elevage

Eraflage 100%, suivi d'un pressurage, fermentation
alcoolique puis malolactique.

Mis en bouteille au printemps.

■ Dégustation

Robe rosée, assez claire et limpide.

Nez assez développé, élégant, frais. Odeurs de
fruit rouges (framboise) dominantes.

Bouche ample, chaleureuse avec des arômes très
fruités en bouche, agréables et de bonne qualité.

Bonne expression d'ensemble, net avec beaucoup
de fraîcheur.

■ Accord mets et vin

Servir frais vers 9-10°C, à l'apéritif,
pour accompagner vos viandes grillées
au barbecue, une tarte aux poireaux,
une pizza au chorizo...

Conditionnement: 75 cl



Cave d'Azé

Cave Coopérative Viticole d'Azé

71260 Azé - France

Tél. 03 85 33 30 92

Fax. 03 85 33 37 21

E.mail contact@caveaze.com