

MACON-AZE

Rouge
Gamay

■ Terroir

Vignes de 40 ans en moyenne, 100% Gamay, exposées Sud/Est sur les coteaux. Sols argilo-calcaires. Rendement 58hl/ha.

■ Vinification - Elevage

Eraflage 100%, suivi d'une macération pré-fermentaire chaud, pressurage, fermentation alcoolique puis malolactique. Mis en bouteille au printemps.

■ Dégustation

Robe rubis de bonne intensité. Nez assez expressif et fin. Odeurs fruitées assez marquées avec des nuances de fruits rouges (framboise et cassis). Bouche ronde, équilibrée, très Gamay. Les tanins plutôt fins structurent un ensemble rafraichissant. Bonne harmonie d'ensemble avec une fin de bouche très flatteuse.

■ Accord mets et vin

Servir vers 16° avec une salade de foies de volaille, un saucisson chaud de Lyon, un filet mignon accompagné de pommes de terre.



Conditionnement: 37,5 et 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