

# MACON-AZE

Rouge  
Fût de Chêne  
Gamay

## ■ Terroir

Vignes de 50 ans en moyenne,  
100% Gamay, exposées Est sur les coteaux.  
Sols argilo-calcaires. Rendement 55hl/ha.

## ■ Vinification - Elevage

Eraflage 100%, suivi d'une macération pré-fermentaire à chaud, une semaine de cuvaison, élevage en fûts de chêne 12 mois, fermentation malolactique et mis en bouteille en novembre.

## ■ Dégustation

Robe rouge, reflets pourpres, limpide, brillante.  
Nez sublime intense, sur des notes de fruits noirs (mûre, cassis, myrtille), petites touches torréfiées après l'aération.  
Bouche riche, ample..  
Rétro-olfaction de fruits noirs, cacao, café avec une finale persistante.

## ■ Accord mets et vin

Servir vers 16° sur un magret de canard aux aïelles, un poulet de Bresse farci aux morilles, une côte de Bœuf façon plancha...

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](mailto:contact@caveaze.com)