Mâcon Rouge

2024

AOC Mâcon - Rouge



Appellation	AOC Mâcon
Pays	France
Couleur	Rouge
Millésime	2024
Degré d'alcool	12.5°

Description du millésime

Le visuel :
La robe de ce vin est limpide,
moyennement intense, de couleur grenat au reflet rubis. Le vin est brillant
avec des larmes fines.
Le nez :
Le premier nez est net, de belle
intensité aux parfums de fruits noirs et rouges. Plus précisément nous
percevons des senteurs de fruits rouges et noirs frais comme la fraise, la
groseille et le cassis.
La bouche :
L'attaque est délicate, en milieu
de bouche nous percevons quelques tanins aux grains fins et soyeux. La finale
est plutôt courte sur de la fraîcheur. C'est un vin délicat, léger et équilibré.
En retro-olfaction nous percevons les mêmes aromes qu'au nez.

Fiche technique

Cépages	Gamay
Travail de la vigne	Viticulture raisonnée.
Température de service	-Température de service 12°C -Potentiel de garde 2 à 3 ans, il conseillé de boire ce vin dans la jeunesse pour profiter de son potentiel aromatique
Conseils de dégustation	Ce vin est fin et délicat, il peut très bien se déguster à l'apéritif pour les amateurs de vins rouges. A table, il est conseillé de le servir avec des mets délicats qui sauront respecter sa légèreté. Les viandes comme la volaille, le porc, le veau et la charcuterie profiterons de l'équilibre du vin entre fraîcheur, rondeur et tanins fins. Il peut également accompagner les fromages de faible et moyenne intensité. Aromatiquement, ce vin peut s'associer à pas mal de palettes aromatique grâce à l'intensité de ce vin.
Rendement	40 Hl/Ha
Age des vignes	environ 40 ans
Type de sol	Argilo calcaire