



P. FERRAUD & FILS



MÂCON ROUGE

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS AOP



Region France / Bourgogne / Mâconnais

Cepage Gamay Noir

Sol

Argilo-calcaire

Notes de dégustation

Ce vin a une robe rubis foncé, dévoilant de petits fruits rouges et noirs tels que des arômes de groseille à maquereau et de myrtille mêlés à des notes de sous-bois, de champignons et de fruits à noyau. C'est un vin charnu avec du caractère, qui va adoucir et devenir plus souple avec le temps. La finale est surprenante par sa longueur, sa subtilité et son raffinement.

Accords mets & vins

Ce vin ira avec des escargots, de viandes rôties et des fromages légers.

Temperature de service De 13 à 14 °C

Garde De 2 à 3 ans.

Histoire

Mâcon rouge était le vin préféré d'Henri IV. Les premières récoltes ont été plantées par des moines de l'Abbaye de Cluny. Ce cépage est le plus ancien du sud de la Bourgogne.

