



P. FERRAUD & FILS



MÂCON ROUGE

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS AOP



Region France / Bourgogne / Mâconnais

Cepage Gamay Noir

Sol

Argilo-calcaire

Vinification & élevage

Traditionnelle et macération semi-carbonique

Notes de dégustation

Sa robe est rouge rubis foncé, elle dévoile des arômes de petits fruits rouges et noirs tels que la groseille et la myrtille. Viennent s'ajouter des notes de sous-bois, de champignons et de fruits à noyau. C'est un vin charnu avec du caractère, qui s'adoucit avec le temps. La finale est surprenante par sa longueur, sa subtilité et son raffinement.

Accords mets & vins

Ce vin accompagne parfaitement escargots, viandes rôties et fromages légers.

Temperature de service 13 à 14 °C

Garde 2 à 3 ans

Histoire

Le 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.

