



La Bourgogne

Vignerons coopérateurs



VIN ROUGE SOUPLE ET FRUITÉ

Mâcon Azé

LA DÉGUSTATION

CŒil : Robe rouge brillante avec des reflets rubis.

Nez : Fin, fruité, avec des notes intenses de fruits rouges (fraise, framboise, cerise).

Bouche : Fraîche, aérienne, la bouche est juteuse, gourmande ; les tannins fondus et élégants. Rétro-olfaction de fruits rouges bien mûrs.

LES ACCORDS METS & VIN

Pour accompagner vos plats : charcuteries, terrines, brochettes de volaille, viandes grillées, fromages affinés. Chez nous en famille, nous le servons avec une tourte forestière aux champignons.

Température de service : 14 à 16 °C.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Cépage : Gamay.

Vinification : Eraflage à 100 % suivi d'une macération pré-fermentaire à chaud.

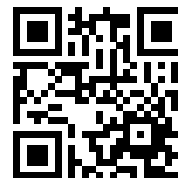
Élevage : En cuves inox pour préserver la fraîcheur aromatique.

LE TERROIR

Situé en Bourgogne du Sud où se dressent les roches légendaires de Solutré et de Vergisson, l'appellation repose sur des terrains sédimentaires composés d'argile et de calcaire. Les vignes sont orientées sud/ sud-est.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La Bourgogne du sud offre à la vigne un paysage de vallées teinté de couleurs ensoleillées. Quelle heureuse nature, chantée par Lamartine, l'enfant du pays ! Fort de son histoire, la ville de Mâcon perpétue les traditions de ce vignoble.



vinood.com/QW8ZVF

Il nous ressemble ce petit cavalier qui est apposé sur nos bouteilles. Il est conquérant et joyeux, indépendant et courageux, généreux et loyal. Et fier aussi de son pays, la Bourgogne, de son métier, de ses produits. Nous travaillons avec sincérité et énergie pour exprimer le meilleur de nos terroirs et vous procurer du plaisir avec nos vins. Un plaisir simple et juste. Quand vous les dégusterez, ces vins issus d'une agriculture précise et respectueuse, vous penserez certainement à nos vignerons coopérateurs qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes, souvent depuis des générations. Vous dégusterez un petit morceau de civilisation.

Vins de Bourgogne

laburgondie.com