



Mâcon Rouge A.O.P. Les Teppes Marius

Couleur : Rouge

Cépage : Gamay noir à jus blanc 100 %.

Localisation : Le Gamay s'exprime particulièrement bien dans les sols des communes de Pierreclos, Serrière et Azé. Collines à l'ouest de la Saône (fleuve) près de Mâcon.

Sol : Deux types: Terrains argilo siliceux et granitiques.

Vinification : Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle avec chapeau immergé. Cuvaision de 8 à 10 jours.

Dégustation : Robe rouge cerise au rubis foncé, aux arômes de petits fruits rouges (cassis, framboise) avec des nuances épicées et poivrées caractéristiques. Gouleyant, fruité, rond en bouche, il est très évocateur de son terroir. Servir légèrement frais, à une température de 13 à 14°C sur des charcuteries, escargots, viandes rôties, fromages et saveurs douces.

