



BLASON DE BOURGOGNE

FAMILLE DE VIGNERONS

BLASON DE BOURGOGNE est une gamme d'appellations authentiques, issue d'une diversité de terroirs propres à la Bourgogne. Chaque cuvée a été pensée par notre maître de chai qui a sélectionné les raisins et a veillé à en extraire le meilleur.

MÂCON ROUGE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

VIN DE BOURGOGNE

« Gourmand et Croquant »

❖ TERROIR

Les monts du Mâconnais forment un ensemble de coteaux séparés par des failles parallèles et orientés nord/nord-est ou sud/sud-est. Le vignoble est implanté, sur des sols calciques ou calcaires, argileux ou sableux, souvent mêlés à des « chailles » ou galets de grès.

❖ CÉPAGE

Gamay.

❖ VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification et élevage : Macération pré-fermentaire à chaud, assemblage élevage avec oxygénation raisonnée afin d'arrondir les tanins.

❖ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'intensité soutenue à la nuance rouge sombre et aux reflets pivoine. Un bouquet où notes de caramel et de poivre se donnent rendez-vous. La bouche charnue aux arômes de fruits rouges est généreuse.

❖ ACCORD METS ET VIN

À boire avec un plateau de fromages, une pizza, des tapas ou de la charcuterie.

Température de service : 12°C.



Mis en bouteille à la propriété

www.blason.com