



THEVENET & FILS

MÂCON PIERRECLOS ROUGE

En quelques mots :

Cépage : 100% Gamay

Localisation des vignes : Assemblage de plusieurs parcelles de la commune de Pierreclos

Âge des vignes : Moyenne de 40 ans

Orientation : Sud et Est

Altitude : 100 mètres

Taille : Guyot simple et double Coursans

Sol : Argilo-calcaire et sables

Vinification : Vignes récoltées à la machine. La vendange est de suite emmenée dans les chais pour être mise en cuve. Après une fermentation de 4-5 jours, la vendange est pressurée. Le vin est ensuite soutiré et élevé sur lies fines jusqu'à sa mise en bouteilles.



Dégustation : C'est un vin léger et fruité, assez facile à boire. On observe des notes de fruits rouges voir même de fruits noirs sur certaines années précoces. C'est un vin à boire jeune (2-3 ans) qui accompagnera très bien toutes vos viandes blanches ainsi que les fromages légers. Il est très agréable également à l'apéritif.