

MACON Rouge 2006

■ Découverte

100% Gamay, cette cuvée est issue des meilleurs terroirs du Mâconnais.

■ Dégustation

Robe rouge, reflets brique, limpide. Nez friand, gorgé de petits fruits rouges, intense à l'aération. Bouche souple, franche, gourmande sur des saveurs acidulées. Rétro-olfaction de fraise des bois, de groseille. Finale assez fringante, plutôt docile.

■ Accord mets et vin

Servir vers 15°C en accompagnant des Rognons de Veau poêlés, un Rôti de Porc à la Sauge, un Onglet de Bœuf – Gratin Dauphinois.

Le petit plus....

Aujourd'hui terroir de blanc à 85%, le Mâconnais jusqu'au 19ème siècle n'était planté qu'en Gamay.

Conditionnement: 75 cl.

En Vercheron - 71260 Viré - France
Tél. 33 (0)3 85 32 25 50
Fax 33 (0)3 85 32 25 55
www.cavedevire-bourgogne.com
cavedevire@wanadoo.fr



Cave de Viré
La Passion Partagée

