



• D O M A I N E •  
Michel Chavet & Fils

## Mâcon Rouge



### Terroir

Issu de parcelles âgées sur la commune de Davayé, le Mâcon Rouge est produit sur des sols argilo-calcaire moyennement pentus. Orientées nord-est, les vignes bénéficient d'un climat tempéré favorable aux vins rouges fruités et élégants.

### Cépage

100 % gamay

### Vinification

Les raisins sont cueillis à la main pour être mis dans une cuve de macération (jus+raisin) où la fermentation va durer 8 jours. Durant cette période les remontages et pigeages vont se succéder pour favoriser la libération des arômes et des tanins. Après un pressurage pneumatique l'élevage se poursuit en cuves inox durant 5 mois au cours duquel la malo-lactique se réalise.

### Dégustation

Le Mâcon Rouge avec sa couleur rouge cerise a des reflets violacés. Au nez les arômes développent des notes de petits fruits rouges et d'épices. La bouche est pleine de fraîcheur et vitalité. Souple et léger, le Mâcon Rouge ne manque pas de caractère.

### Accompagnement

Le Mâcon Rouge accompagnera vos plateaux de charcuteries ainsi que les jambons, terrines et pâtés. Parfait aussi avec les barbecues et les viandes grillées.