

Domaine SANGOUARD



VIN MÂCON-SOLUTION



CÉPAGES

100 % Gamay

Sols siliceux granitiques, exposition Sud.

Récolte en bioprotection, vinification thermorégulée par co-inoculation (fermentation alcoolique et malo-lactique en simultanée) pendant 10 jours. Elevage en cuve avec gestion des températures.



DÉGUSTATION

Robe rouge ambrée. Nez de fruits rouges confits, notes florales fines. Bouche légère et droite, tanins fins, finale suave.

Cuvée éphémère en édition limitée.



ACCORD METS VINS

Apéritif, charcuteries, grillades, fromages peu affinés.



TEMPÉRATURE

À servir entre 14° et 16°C



GARDE

A consommer dans les 5 ans