

Domaine SANGOUARD



VIN MÂCON-VERZÉ "En Contôt"



CÉPAGES

100 % Gamay

Sols argilo-calcaires, exposition Sud Ouest

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



DÉGUSTATION

Robe rouge rubis brillante. Nez frais de fruits rouges (cerise, framboise) avec une touche florale. Bouche souple et gourmande, tanins fins, finale fraîche et fruitée.



ACCORD METS VINS

Charcuteries, viandes blanches, grillades, fromages peu affinés.



TEMPÉRATURE

À servir entre 14° et 16°C



GARDE

A consommer dans les 3 ans