



SANGOUARD-CHÉNÉ

ESPRIT DE FAMILLE



VIN

MÂCON-IGÉ



CÉPAGES

100 % Gamay

Le vignoble d'Igé offre un bon compromis climatique entre influences méridionales et fraîcheur des hauteurs du Mâconnais sur des sols rendzines et bruns calcaires.

RVinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures.



DÉGUSTATION

D'une belle robe cerise à reflet violacé, ce vin s'exprime sur des arômes de petits fruits rouges et noirs, en bouche il se révèle gourmand, spontané et charnu sur une finale harmonieuse.



ACCORD METS VINS

Il s'accommodera sur de la charcuterie fine, terrines, des burgers maison, des tapas et accompagnera vos traditionnels barbecues.



TEMPÉRATURE

À servir entre 14° et 16°C



GARDE

À consommer dans les 5 ans

