



SANGOUARD-CHÉNÉ

ESPRIT DE FAMILLE



VIN

MÂCON-VERZÉ



CÉPAGES

100 % Gamay

Le nom de Mâcon suivi de Verzé désigne les vins rouges issus de l'aire délimitée à l'intérieur du seul village de Verzé. Son terroir bénéficie d'un climat continental et de sols rendzines et bruns calcaires ou calciques.

Récolte des raisins à pleine maturité. Vinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures pour conserver des arômes les plus frais possible



DÉGUSTATION

D'une belle robe intense de couleur rubis, ce vin s'exprime spontanément au nez sur des arômes de Griottes, de fruits rouges et noyaux de prunelles à l'eau de vie. Élégant et très accessible, friand et soyeux en bouche, il prolonge la longue tradition des Mâcon rouge.



ACCORD METS VINS

Il sera parfait à l'apéritif sur une planche de charcuterie. Il s'accordera remarquablement avec une côte de bœuf braisée du Charollais, un magret de canard, sur des plats marinés, des œufs en meurette et sur un plateau de fromages.



TEMPÉRATURE

À servir entre 14° et 16°C



GARDE

À consommer dans les 5 ans

