



BOURGOGNE



MÂCON ROUGE

Surface : 1000 hectares.

Appellation : Mâcon

Localité : arrondissements de Mâcon

Nature du sol : argilo-siliceux, siliceux et granitiques

Cépage : gamay noir à jus blanc

Vendanges : moitié manuelles, moitié mécaniques

Vinification : traditionnelle, thermo régulée

Élevage : en cuve



Histoire

C'est le vignoble le plus important de la région mâconnaise puisqu'il s'étend dans un triangle Tournus - Cluny - Mâcon. C'est une suite de petites collines s'étalant le long de la rive droite de la Saône sur une longueur de 35 km environ et une largeur moyenne de 10 à 15 km. L'étendue du vignoble, de par la variété des sols et des microclimats, permet d'offrir une large palette de vins ayant des caractéristiques différentes.



Terroir

C'est à la frontière du Beaujolais et du Mâconnais, sur les flancs de petites collines verdoyantes que le Gamay donne naissance au Mâcon rouge dont l'aire géographique correspond à l'arrondissement de Mâcon.

Deux types de sols se distinguent particulièrement : les terrains argilo-siliceux ou argileux qui produisent des vins riches, rustiques, et les terrains siliceux et granitiques, regroupés vers le sud du vignoble, qui produisent des vins plus fruités et plus légers.



Vin

- Robe : allant du rouge cerise au rubis foncé avec des reflets violacés.

- Nez : fruité aux arômes de petits fruits rouges (cassis, framboises) avec des nuances épicées.

-Bouche : un bon équilibre en tanin en fait un vin gouleyant, fruité et rond, très évocateur de son terroir.



Accord mets et vin

Souple, frais et fruité dans sa jeunesse, le Mâcon rouge s'épanouit vers 2 ou 3 ans de bouteille. Il accompagnera facilement tout un repas, que ce soit les charcuteries, les escargots, les viandes rôties ou les fromages à saveurs douces.

A servir légèrement frais, entre 13 et 14°.