

MACON ROUGE
VIGNE DE SAINT GERMAIN



L'appellation MACON rouge se déploie sur les terrains argilo-calcaire du Mâconnais où le cépage Gamay s'exprime avec des nuances épicées mêlées aux fruits confits.

LE PRODUCTEUR

Le producteur exploite le domaine des Vignes de Saint Germain depuis le début du siècle. Ce domaine de 42 hectares se trouve sur la commune d'Azé sur une colline au soleil levant. Les vignes de Saint Germain sont d'anciennes propriétés de l'Abbaye de Cluny. Dès le Moyen Age, les cisterciens produisaient des vins très appréciés des têtes couronnées de l'Europe entière qui pendant huit siècles fréquentèrent avec les pèlerins les vastes réfectoires monastiques de Cluny.

CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION

- Cépage Gamay
- Age moyen des vignes : 35 ans
- Superficie : 5 ha
- Situation : Sud, Sud-Est
- Sol : argilo-calcaire du Jurassique

VINIFICATION

- Fermentation de 5 jours
- Pigeage
- Cuve Inox thermorégulée

ELEVAGE

- Soutirage précoce
- Conservation en cuve inox
- Filtration sur terres de diatomées
- Mise en bouteilles durant l'été qui suit la vinification

CARACTERISTIQUES DU VIN

Robe : rouge grenat légère

Nez : fruits mûrs, cerises confites, finale épicée.

Bouche : attaque franche, souplesse, présence d'arômes fondus où se mêlent des nuances végétales et épicées.

EVOLUTION ET CONSERVATION

Peut se garder 1 à 3 ans.

Conditions de service : chambré

METS D'ACCOMPAGNEMENT

Viandes blanches, volailles en sauce, confit de canard, fromages de montagne affinés, ...