

Cuvée 910 Mâcon Rouge



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Mâcon Rouge AOC
SZCZEP	Chardonnay , Pinot Noir , Gamay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie dominują nuty świeżych owoców - czerwonych owoców leśnych takich jak żurawina, malina, truskawka, czerwona porzeczka oraz subtelne akcenty kwiatowe. Na drugim planie nuty ziemisto-ziołowe.

Smak:

W ustach lekkie i świeże , z wyraźną owocowością. Bardzo soczyste i rześkie , zrównoważona kwasowość. Posmak żurawiny i czerwonej porzeczki, lekkie mineralne nuty słone i długi elegancki finisz.

Potrawy:

Kaczka w żurawinie, caponata

Więcej informacji:

Grona są zbierane ręcznie, a następnie poddawane maceracji półwęglowej w całościowych kiściach, układanych warstwami w kadzi ("millefeuille"). Proces fermentacji trwa 5-6 dni, po czym wino dojrzewa przez 22 miesiące w dużych drewnianych beczkach (foudre). W całym procesie nie dodaje się siarki ani innych dodatków enologicznych.

Vignes du
Maynes

VIGNES DU MAYNES