

VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES

Alphonse, Mâcon
Rouge 2021

 Durable

	Code produit	15092921
	Prix licencié	20.66\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Maconnais
	Appellation	Mâcon
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Gamay 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Synthétique ext. tire-bouchon

23,75\$

* Prix de détail suggéré



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Situés à l'extrémité sud de la Bourgogne, les terroirs enchanteurs des terres secrètes sont disséminés dans les rondeurs vallonnées et ensoleillées du Mâconnais. Repérés, sélectionnés et délimités sous forme de parcelles spécifiques, parfois minuscules, dans lesquelles ils concentrent toute la typicité d'un lieu-dit particulier.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe: rouge vif aux reflets violacés. Nez: Arômes intenses de petits fruits rouges et noirs : cassis, framboises, mures. Bouche: Attaque puissante. Vin rond et belle persistance. A une température de 14°C. Compagnon idéal des pique-niques, s'accorde aussi avec des tapas ou des plats mijotés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Terroir: au sud du Mâconnais, entre la plaine de la Saône et les monts du Mâconnais, sur des sols argilo-calcaires.. Cépage: 100% Gamay noir à jus blanc. Appellation: Mâcon

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification: vendange égrappée puis cuvaison avec macération préfermentaire à chaud pendant 12 à 18 heures selon le potentiel de couleur à extraire. Refroidissement de la cuve pour déclenchement de la fermentation alcoolique.