



Château Du Carruge

Mâcon-Igé Rouge 2017

Région :	Bourgogne
Appellation :	Mâcon-Igé
Couleur :	Rouge
Millésime :	2017
Cépages :	Gamay (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Notre Mâcon Igé rouge est issue d'une parcelle de vieilles vignes qui poussent sur un sol argilo-calcaire. Le millésime 2017 se caractérise par un vin riche et généreux avec des arômes de fruit noir (cassis et mur)



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur cerise, dense.

NEZ : Fruité, généreux, arômes de bourgeon de cassis, arômes de cassis, arômes de mûre.

BOUCHE : Gourmande, généreuse, notes de fruits, notes de cassis, rond, corps structuré, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 15°

GARDE : A consommer entre 2020 et 2025



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Viandes rouges, Gibiers, Fromages

Powered by **Plugwine**

