



Domaine Coteaux Des Margots

Cuvée Margot

Mâcon-Pierreclos Rouge 2020

| | |
|----------------------|---------------------------|
| Région : | Bourgogne |
| Appellation : | Mâcon-Pierreclos |
| Cuvée : | Cuvée Margot |
| Couleur : | Rouge |
| Millésime : | 2020 |
| Cépages : | Gamay (100%) |
| Alcool : | 12,5 % |
| Contenance : | 75 cl |
| Allergènes : | Aucun allergène identifié |



ELABORATION

Culture raisonnée.
Pigeage fréquent, Utilisation de levures indigènes, Remontage.
Elevage en barrique, Bouchon traditionnel en liège.
Sols granitiques.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, intense.
NEZ : Riche, généreux arômes de fruits noirs, légers arômes de poivre noir.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15° et 16°
GARDE : A consommer entre 2022 et 2026



ACCORDS METS ET VINS : Pâté en croûte, Viandes rouges grillées, Blanquette de veau, Volailles, Coq au vin

Powered by **Plugwine**

