



SITUATION  
Bourgogne

CÉPAGE  
Gamay

TERROIR  
Sols sablonneux et granitiques



### PRÉSENTATION

Le village de Pierreclos est situé dans le "pays Lamartinien", à l'extrême sud du Mâconnais. Etant à la frontière du Beaujolais, ses sols conviennent particulièrement bien au cépage Gamay.

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

Macération fermentaire en cuves thermorégulées durant environ 15 jours. Elevage : 80% en cuves inox, 20% en fûts de chêne durant 8 à 9 mois.

### DÉGUSTATION

Bouquet très fruité aux parfums de cerise, de prune et d'épices douces. Souple et franc en bouche, il présente des arômes gourmands sur des saveurs acidulées. La finale fringante laisse place à des notes de fruits rouges.

### SERVICE

Servir entre 11 et 13°C.  
A déguster jeune sur le fruit ou à garder 2 à 3 ans.

### ACCORDS GOURMANDS

Plateaux de charcuteries et fromages  
Entrées et plats végétariens  
Viandes et volailles grillées ou rôties

