



Située au **cœur du vignoble Mâconnais**, au Sud de la Bourgogne, la Cave d'Azé fût construite en 1927. Grâce à une **réelle harmonie** entre les vignerons et le maître de chais, tous soucieux de produire des vins de qualité, la Cave est devenue l'un des **fleurs de la région**.

BOURGOGNE PINOT NOIR FÛT DE CHÊNE

Appellation d'Origine Protégée

Cave d'Azé



TERROIR

Région : Mâconnais

Cépage : Pinot Noir – Vignes de 30 ans en moyenne

Vignoble : sols argilo-calcaires – exposition Est – climat continental

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange est entièrement éraflée. Macération pré-fermentaire à froid avant trois semaines de fermentation en cuve avec remontages journaliers. Élevage en fûts de chêne pendant environ 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe brillante d'un rouge rubis aux reflets pourpres. Ce vin révèle un nez légèrement boisé et une concentration d'arômes intenses de fruits noirs. L'attaque en bouche est ronde, structurée par des tanins élégants et soyeux. Il offre une longue et vibrante finale dévoilant des saveurs toastées et des notes de café.

ACCORDS METS ET VIN

Servi vers 16°C, il accompagnera parfaitement un Bœuf Bourguignon, une côte de veau ou des fromages de caractère comme le Cantal et le Roquefort.