

RUBIS

*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 vigneronns et le maître de chais, tous soucieux de produire des vins de qualité, la Cave est devenue l'un des **fleurons de la région**.*

BOURGOGNE PINOT NOIR

Appellation d'Origine Protégée

Cave d'Azé



TERROIR

Région : Mâconnais

Cépage : Pinot Noir – Vignes enherbées de 30 ans en moyenne

Vignoble : sols argilo-calcaires – exposition Est sur les coteaux

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange est entièrement éraflée. Macération pré-fermentaire à froid, 3 semaines de cuvaison avec pigeages et remontages journaliers. Élevage en fûts de chêne pendant environ 10 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis profond, brillante et limpide. Le nez est très concentré de fruits noirs et offre de légères notes boisées qui apportent une belle complexité. L'attaque en bouche est gourmande, structurée et délicatement tannique. Persistance aromatique intense.

ACCORDS METS ET VIN

Servir vers 16°C avec un cuissot de chevreuil rôti, une dinde farcie aux cèpes ou une blanquette de veau aux champignons. Il accompagnera également à merveille des fromages à pâte molle.