



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**.

MÂCON-AZÉ FÛT DE CHÊNE

Appellation d'Origine Protégée

Cave d'Azé



TERROIR

Région : Mâconnais

Cépage : Gamay Noir – Vignes de 50 ans en moyenne

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange est entièrement éraflée. Macération pré-fermentaire à chaud, suivie d'un élevage en fûts de chêne pendant environ 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Doté d'une robe rouge aux reflets pourpres, brillante et limpide. Ce vin développe un nez intense de petits fruits noirs (mûre, cassis, myrtille) et offre des notes torréfiées après l'aération. L'attaque en bouche est riche et dévoile une belle structure et un palais parfumé de fruits noirs et de saveurs de café. Les tanins soyeux laissent place à une finale persistante, équilibrée.

ACCORDS METS ET VIN

Servi vers 16°C, il sublimera une côte de bœuf, un canard rôti aux cèpes ou une côte de veau avec une sauce aux champignons.