



Viré-Clessé & Mâcon-Villages Cru de Bourgogne

MACON-BURGY «Terres Rouges» 2018



Degré alcoolique : 13.5 % Vol.

Cépage : Gamay noir à jus blanc (80%), Gamay de Chaudenay, Gamay de Bouze et Gamay Fréau (20%)

Age de la vigne : 80 ares sur 5 parcelles de 45 à 120 ans.

Type de sol : Caillouteux argilo-gréseux (vrai argiles) et légèrement calcaire peu profond (30 cm)

Nature du sous sol : Massif corallien de nature calcaire, rose et violet, riche en fer et manganèse, époque Jurassique

Climat : haut plateau venté, façonné par les vents plus doux de la vallée de la Saône

Type de culture : deuxième année de conversion vers l'agriculture biologique (non mentionné sur la contre-étiquette)

Rendement : 45 hectolitres à l'hectare

Vinification : une partie macération semi-carbonique grappes entières (traditionnelle à la région Mâconnaise), et une partie égrappe, élevage demi-muids et mise en bouteille par nos soins sans filtration.

Caractéristiques du vin : Un nez fruité : griotte, épicé, fumé, Moka et chocolat s'emmêlent.
La bouche est minérale,
concentrée, tannique, poivre en finale.

Accompagnement : grillades, gibier, charcuteries, terrines, plats épicés, persillades .

Bonne dégustation



EARL Jean-Marie CHALAND, société civile au capital social de 300 000 Rue en Chapotin cidex 2163 71260 VIRE FRANCE
Tel : 09.64.48.09.44 Fax : 03.85.33.94.08 www.jeanmariechaland.com e-mail : jean-marie.chaland@orange.fr
RCS Mâcon 749 864 864 TVA. INTRA : FR92749864864 ACCISE FR 012859E1702 SIRET : 749 864 864 000 14