

MACON ROUGE 2022

NICOLAS MAILLET



Situation : Vignoble le plus méridional de la Bourgogne, les monts du Mâconnais s'étendent sur 43 communes viticoles en plein cœur de la Saône et Loire. Nicolas s'est installé en 1999 sur les coteaux du petit village de Verzé. Aujourd'hui, 9 hectares (certifiés bio depuis 2008) travaillés depuis 6 ans, avec les pratiques de l'agriculture bio-dynamique. Une

attention toute particulière est apportée à l'entretien du sol avec la réalisation de labours réguliers tout au long de l'année, afin de développer un enracinement des vignes en profondeur.

Encépagement : Gamay et Pinot Noir, commune de Verzé.

Terroir : argilo-calcaire, Vignes de 50 ans.

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : un fruit plus vrai que nature, énergique et mûr, autour de la groseille, la cerise et la prune rouge jaillit du verre. La bouche se montre tout aussi avenante, avec ses tannins tendres et souples, encadrant un gourmand cœur de fruits rouges relevé de nombreuses épices. Un vin enjoué, facile à boire, au plus près du fruit qui donne envie de croquer la vie à pleines dents.

Quelques accords gourmands : Carpaccio de Bœuf, petit salé aux lentilles, terrine campagnarde...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com