



MACON-CRUZILLE

Le Gorfou

RÉGION : Mâconnais
ORIGINE : Bourgogne – France
CÉPAGE : 100 % Gamay
CLASSIFICATION : Appellation Régionale Mâcon

EXPRESSION DU TERROIR

Notre Mâcon-Cruzille est produit sur la commune de Cruzille, située à quelques kilomètres au nord-ouest de Lugny, en Mâconnais.

Cette appellation est regroupée sur 4 ha 20 de «terrains à rouge».

Sols argilo-calcaire. Orientation quasi-générale Sud - Sud-Est. Vignobles situés en coteaux uniquement. Moyenne d'âge du vignoble : 30 ans.

La Cave de Lugny est labellisée Vignerons en Développement Durable depuis Février 2015.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte mécanique.

Macération pré-fermentaire à chaud pour extraire les arômes fruités du cépage.

Fin de fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées. Fermentation malolactique systématique.

Mise en bouteille précoce afin de conserver à ce vin tout son fruité et sa fraîcheur.

DÉGUSTATION

ROBE : rouge rubis violacé, brillante et intense

NEZ : arôme de fruits rouges, en particulier framboise et cassis.

BOUCHE : Vin léger et généreux, avec une belle finale fruitée. Différent de son frère du sud, ce gamay « bourguignon » exprime un caractère et une richesse propres à son terroir d'origine.

ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 12°C avec :

- Apéritifs, charcuterie
- pizzas, tourtes, wok de légumes, cuisine du monde, plats épicés
- fromages non fermentés

Notre suggestion : Curry thai

Prêt à déguster ; se conservera jusqu'à 2 ans selon les millésimes.

