

Machuraz rouge 75 cl
AOC Vin du Bugey Rouge



Cépage : Mondeuse rouge

Moyenne d'âge des vignes : Parcelles d'âges moyens de 25 ans

Sol : Petite parcelle de moins d'un hectare essentiellement argilo calcaire

Taille : Guyot simple

Vinification : Taillé court pour avoir des petits rendements. Nous procédons à une vendange en vert durant l'été pour limiter encore plus les rendements. La vendange est égrappée et foulée en totalité. La cuvaison est longue (3 semaines) avec deux remontages par jour. Après la fermentation malo-lactique, le vin est mis en fûts pour une durée de 12 mois. La mise en bouteille se fait durant l'été.

Robe : Limpide, rouge profond aux reflets violacés.

Nez : Les parfums d'épices (poivres) et de fruits rouges sont présents au nez. On retrouve des notes de réglisse et de cuir avec une pointe de vanille.

Bouche : La bouche est bien structurée, les tanins puissants ont été assouplis par l'élevage en fûts. Un bel équilibre lui permet de se garder au moins 10 ans.

Accords mets et vins : Idéale pour accompagner les gibiers et les fromages de caractère, elle convient aussi pour les viandes rouges cuisinées, les cèpes...

T°C de service : 14 - 16°C