



« Esprit des Lieux » est une gamme de vins Mâconnais fruités et généreux qui respirent la convivialité. Ces vins sont à partager en toute spontanéité en famille ou entre amis. Idéal pour accompagner au quotidien des plats simples et goûteux, pour des repas improvisés ou des grandes tablées !

ESPRIT
DES LIEUX



BOURGOGNE PASSETOUTGRAINS

Terroir, cépage, vinification

- Cépage : 1/3 Pinot, 2/3 Gamay
- Sols : Argilo-calcaire
- Vinification : Les méthodes de vinification utilisées ont mis l'accent sur le caractère souple et fruité de ce vin pour une consommation de plaisir.

Dégustation

- Robe : Brillante, intense, rouge rubis
- Nez : Expressif, frais avec des notes de fruits noirs et d'épices
- Bouche : Equilibrée avec des arômes de sous bois et des tannins souples

A déboucher...

- A une température de 14°
- Pour des buffets campagnards, avec une viande rôtie ou grillée, une assiette de charcuterie, du jambon persillé.

L'Esprit de la Bourgogne



VIGNERONS DES
TERRES SECRÈTES