

MÂCON

Appellation d'Origine Protégée

Les Teppes Marius

REGION

France / Bourgogne / Mâconnais

CEPAGE Gamay Noir

SOL

Le Gamay s'exprime particulièrement bien dans les sols argilo-siliceux et granitiques des communes de Pierreclos, Serrières et Azé. Les vignes sont plantées sur des collines à l'Ouest de la Saône (fleuve) près de Mâcon.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles . Vinification traditionnelle avec chapeau immergé. Cuvaision de 8 à 10 jours.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rouge cerise au rubis foncé, aux arômes de petits fruits rouges (cassis, framboise) avec des nuances épicées et poivrées caractéristiques. Gouleyant, fruité, rond en bouche, il est très évocateur de son terroir.

ACCORDS METS & VINS

Servir sur des charcuteries, escargots, viandes rôties, fromages aux saveurs douces.

TEMPERATURE DE SERVICE 13-14 °C

DOMAINE

Fidèles à l'esprit de leurs fondateurs en 1821, Henri Collin et Louis Bourisset s'associent dès le début du XXème siècle à la tête de la maison éponyme. Véritable pionnier dans bien des domaines, vinificateur du domaine historique des Hospices de Romanèche Thorins, la maison Collin Bourisset n'a toujours eu qu'un seul but : extraire des plus beaux coteaux les meilleurs vins du Beaujolais et de la Bourgogne.

