



Aire de production

Appellation régionale de Saône-et-Loire qui couvre 3 868,27 ha (dont 522,45 ha en rouge), récoltée sur les hauteurs du Mâconnais entre 100 et 400 m d'altitude. L'aire géographique de l'AOC Mâcon s'étend sur 90 communes.

Origine

Les sols sont bruns calcaires ou calciques, superficiels ou profonds, argileux ou sableux, souvent mêlés à des galets de silice (chailles). Quant au climat, la région Mâconnaise bénéficie d'un climat de type semi-continental à influence méditerranéenne. La température moyenne annuelle est de 11°C sur Mâcon. L'axe principal des vents est Nord/Sud, avec la bise glaciale en hiver. Les précipitations sont de 818 mm/an en moyenne à Mâcon.

Cépage

100% Gamay noir à jus blanc

Vinification et élevage

Vinification en cuve inox thermo-régulée pendant 10 jours. L'extraction est réalisée par remontages. Elevage en cuve inox pendant 6 mois.

Notes de dégustation

COULEUR : Rouge foncé.
NEZ : Frais et fruité, sur des notes de groseille et de cassis.
PALAIS : Souple avec des tannins soyeux. Finale sur le fruit rouge.

Accords mets et vins

Le Mâcon-Igé accompagne à merveille les charcuteries, les grillades, les pizzas et les fromages frais.

Service

15°C

Potentiel de garde

A consommer jeune et dans les 2 ans