

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Mâcon-Pierreclos

AOP Mâcon Pierreclos, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

Le village de Pierreclos est situé dans le "pays Lamartinien", à l'extrême sud du Mâconnais. Etant à la frontière du Beaujolais, ses sols conviennent particulièrement bien au cépage Gamay.

SITUATION

Entre la Côte Chalonnaise et la roche de Solutré, les monts du Mâconnais s'étendent sur quelques 40 kilomètres, bordés par la Saône et la Grosne en Bourgogne méridionale.

TERROIR

Le village de Pierreclos est situé dans le pays Lamartinien, à l'extrême Sud du Mâconnais. Le terroir Pierreclos comporte beaucoup de sols sablonneux et granitiques, qui conviennent particulièrement bien au cépage gamay.

VINIFICATION

Vinification en cuves ouvertes thermorégulées à 28/30 °C avec pigeage. Elevage 80% en cuves et 20% en fûts de chêne durant 8 à 9 mois.

CÉPAGE

Gamay

SERVICE

Température de service : entre 11-13°C.
A déguster jeune sur le fruit ou à garder 2 à 3 ans.

DÉGUSTATION

Jolie robe rubis intense avec des reflets grenat.
Au nez, il exhale des arômes de fruits à noyau notamment la cerise noire avec des notes animales giboyeuses, de cuir et de venaison.
Souple et franc en bouche avec des arômes gourmands sur des saveurs de fruits croquants.
La finale aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Poisson en croûte d'amandes.
Accord atypique : Tacos de canard confit.

Jean Bouchard

6, Boulevard Jacques Copeau, 21200 Beaune
Tel. 03 80 24 37 27 - contact@jean-bouchard.com
www.jean-bouchard.com 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

