



MÂCON ROUGE AOP

FRANCE / BOURGOGNE / MÂCONNAIS

STORIA DEL MÂCONNAIS

Il Mâcon rouge, tra i vini preferiti da Enrico IV, deve ai monaci dell'Abbazia di Cluny il suo sviluppo, che ne hanno gestito i primi vigneti e raccolti. Qui, l'uva Gamay è la varietà più antica della bassa Borgogna. Il Mâconnais, estendendosi per oltre 35 km, è delimitato da due valli: quella della Grosne, a ovest, e quella della Saône a est; e montagne del Mâconnais offrono un susseguirsi di cime boschive e piccole valli, ideali per la coltivazione della vite. Come per molti altri areali produttivi, il ruolo dei monaci dell'Abbazia di Cluny è stato decisivo per lo sviluppo della vite, che diventeranno proprietari di vigne più a nord, in particolare della famosa Romanée-St-Vivant.

TERROIR

Nonostante la presenza dello Chardonnay sfiori l'80%, v'è una crescente superficie vitata di Pinot noir e Gamay per la produzione di vini rossi. Oltre ai Villages, si trovano le appellazioni regionali del Mâconnais: Mâcon, Mâcon-Villages e Mâcon seguite dai nomi dei menzioni geografiche.

CARATTERISTICHE

UVA: Gamay

SUOLO: argilloso-calcareo

VINIFICAZIONE: macerazione semicarbonica¹

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 2/3 anni

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso, al naso sviluppa aromi di piccoli frutti neri, ribes e mirtillo. Si aggiungono note di legno, di funghi champignons e frutti maturi. Un vino carnoso, di carattere, che si ammorbidisce nel tempo. Il finale è sorprendente per la lunghezza e raffinatezza.

P. FERRAUD & FILS

Fondata nel 1882, è un'azienda a gestione familiare da 5 generazioni, Ferraud&Fils produce vini della zona del Beaujolais e Mâconnais; con sede a Belleville-sur-Saône, vinifica uve che esaltano la specificità di molti cru di proprietà.

1. I grappoli interi vengono posti integri in un tino successivamente sigillato, quelli in superficie, cominciano a fermentare; questa fermentazione ad alta velocità enfatizza profumi e sapori dell'uva minimizzando i tannini e l'acido malico.

