



DOMAINE DE LA DENANTE

ROBERT & DAMIEN MARTIN

Les Gravières 71960 Davayé
Tél +33 (0)3 85 35 82 88 • Fax +33 (0)3 85 35 86 71
martin.denante@wanadoo.fr

Appellation : Macon Davayé

Couleur : rouge

Millésime : 2016

Cépage : Gamay

Degré : 13%

Sols : argile avec un peu de Calcaire

Rendement : 58HL /HA

Vinification : En cuve Inox de manières traditionnelles

Elevage : sur lie fine pendant 6 à 7 mois



Dégustations

Très fruité et relevé de notes poivrées et d'épices, c'est un vin qui développe des accents de petits fruits rouges et noirs (groseille, myrtille), où se marient des arômes de sous-bois, de champignon... Il présente une robe qui varie du rouge cerise au rubis foncé. Plein de vitalité et d'entrain, il est d'une nature généreuse et spontanée.

Accord mets-vin

Parfumé, charnu et vivant, ce vin accompagne à merveille la charcuterie fine (jambons, terrines et pâtés), les viandes fibreuses et subtiles, comme le lapin et le boeuf braisé. Il est aussi parfait sur les hamburgers maison et les tapas, auxquels il confère vivacité et allure en bouche.

Température de service : 14 à 15 °C.

Conditionnement : Bouteille de 75 CL

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Pouilly-Fuissé • Saint-Véran • Macon-Davayé • Crémant de Bourgogne