



Clos Saint Germain

— France — Bourgogne

La robe claire aux reflets de framboise laisse présager un vin fin et racé. Le nez de cerise griotte, de fraise des bois et de muscade du Clos Saint-Germain est très accrocheur. La bouche nous transporte en bourgogne grâce à ses tanins légers et élégants, signature des vins rouges de la région, et sa grande fraîcheur qui invite à se resservir un verre.

Note de dégustation

Les contours du prestigieux village d'Igé, situé à 15 km au nord de Mâcon, bénéficie d'une autorisation spéciale de l'INAO qui lui permet d'avoir l'appellation village. Tout en friandise et en fraîcheur, ce Clos Saint-Germain nous démontre une nouvelle fois la capacité de Mickaël Marillier à magnifier les terroirs du Mâconnais sans renier l'accessibilité de ses vins.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Gamay	Type de vin	Tranquille
Degré d'alcool	12.5%	Millésime	2023
Potentiel de garde	3 à 5 ans	Pays	France
Couleur du vin	Rouge	Région	Bourgogne
Allergènes	Contient des sulfites		