



DOMAINE  
NICOLAS DELFAUD  
VINS DE BOURGOGNE


MÂCON-VERZÉ  
MÂCON-VERZÉ ROUGE, 2025




Cette cuvée provient d'une parcelle en coteau de vieux Gamay, cultivés en cordon à haute altitude. Elle offre un fruit gourmand et une tension naturelle, subtilement équilibrés par un élevage sous bois de 10 mois.

 Issu de l'agriculture biologique

 Température de service 15°C


 Garde 4 à 5 ans

 Alcool acquis 12% vol.

La bouche se distingue par sa fraîcheur et son expression minérale élégante, reflet fidèle du terroir.

Le Mâcon-Verzé rouge 2024 n'est plus disponible.


## FICHE TECHNIQUE


 Localisation  
Sud Bourgogne, Saône-et-Loire (71), Mâconnais, Village de Verzé

 Appellation  
Mâcon-Verzé

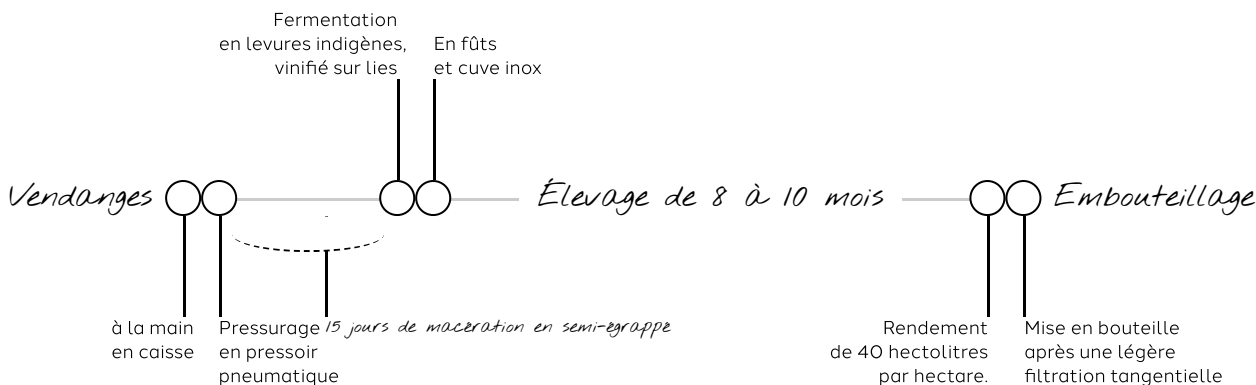
 Cépage  
Gamay en cordon

 Plantation  
Entre 1975 et 1977

 Terroir  
Sols argilo-calcaire  
Vignes situées à 420m d'altitude, orientées Est

 Mode de culture  
Vignes certifiées en Agriculture biologique, labourées

## VINIFICATION



06 16 77 06 18

[contact@domainenicolasdelfaud.fr](mailto:contact@domainenicolasdelfaud.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération | © 2026

Domaine Nicolas Delfaud