



# MÂCON-VERZÉ

## MÂCON-VERZÉ ROUGE, 2024

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

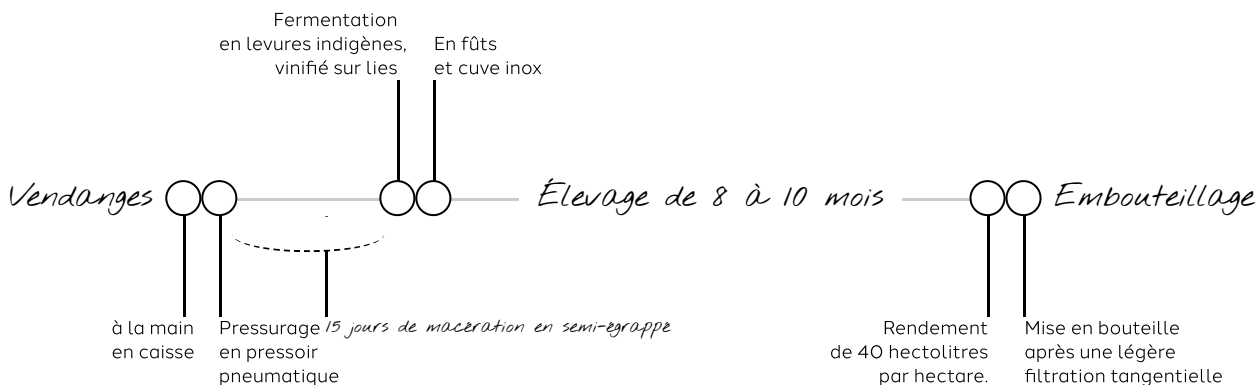


Terroir  
Sols argilo-calcaire  
Vignes situées à 420m d'altitude, orientées Est



Mode de culture  
Vignes certifiées en Agriculture biologique, labourées

## VINIFICATION



06 16 77 06 18

contact@domainenicolasdelfaud.fr

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

Domaine Nicolas Delfaud