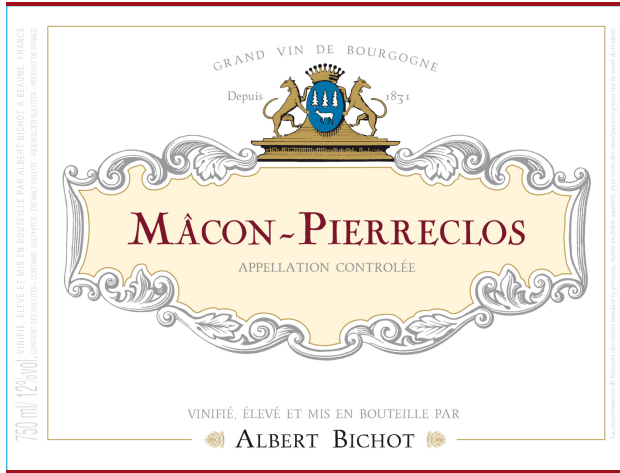


# MÂCON

## RONDEUR ET ÉQUILIBRE



### DÉGUSTATION

Ce Mâcon « Pierreclos » exhale des arômes de cerise, de prune et d'épices douces. En bouche il est souple et franc et présente des arômes gourmands sur des saveurs acidulés. La finale assez fringante laisse place à des notes de fruits rouges.

### ACCORDS METS-VINS

A table, savourez- le sur des viandes blanches, une salade composée, de belles charcuteries.

### TERROIRS

### POINTS CLÉS

Région : Bourgogne  
 Niveau : Village  
 AOC : Mâcon  
 Cépages : Pinot Noir  
 Couleur : Rouge

### HISTOIRE

Le village de Pierreclos est situé dans le « pays Lamartinien », à l'extrême sud du Mâconnais. Etant à la frontière du Beaujolais, ses sols conviennent particulièrement bien au cépage gamay.

### ALLER PLUS LOIN

Rendez-vous sur [www.hospices-beaune.com](http://www.hospices-beaune.com) pour acheter ce vin en primeur lors des prochaines enchères ou découvrir d'autres vins. Vous pouvez également flasher le QR Code ci-contre.

## HOSPICES-BEAUNE.COM : LE SITE DÉDIÉ AUX VINS DES HOSPICES CRÉÉ PAR ALBERT BICHOT, ACHETEUR N°1

Albert Bichot est une grande maison de Bourgogne familiale et indépendante, propriétaire de plus de 100 ha de vignes en Bourgogne à travers plusieurs domaines d'exception. Grâce à un savoir-faire unique dans la sélection, l'achat et l'élevage des grands vins de ce domaine unique au monde, Albert Bichot est l'acheteur n°1 aux aux enchères. Depuis 2009, notre site [www.hospices-beaune.com](http://www.hospices-beaune.com) permet d'acheteur en ligne aux enchères et de vivre une expérience d'exception.

