Bourgogne de Vigne en Verre

Bernard Moreau Vigneron

Classification :

Régional

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Gamay noir

Température de service : 14 à 16°

Durée de conservation : 2 à 4 ans

Mâcon-Mancey (Rouge)

La Côte Mâconnaise - Gamay noir

Origine

Bernard Moreau exploite seul près de 7 ha de vigne dans les coteaux de Mancey, Vers et Jugy. Sa plus grande production est celle de Mâcon-Mancey et de Bourgogne rouge. La grande diversité des terroirs donnent aux vins du domaine une belle complexité.

Vinification

La récolte est manuelle. La vendange arrive entière à la cuverie. Elle est éraflée et mise en cuve. La fermentation se développe rapidement. Après deux jours de fermentation aux environs de 30°, la cuve est refroidie et termine sa fermentation vers 20°, pour garder au vin tout son fruit. Après pressurage, le vin est remis en cuve et la mise en bouteilles intervient 6 à 8 mois après.

Notes de dégustation :

Le Mâcon Mancey est un vin fruité et souple en bouche malgré la présence d'une belle structure de tanins ronds. Au nez, après une attaque épicée caractéristique du terroir, les arômes de fruits dominent, bananes puis fruits rouges compotés.

Mets d'accompagnements

Charcuterie, plats cuisinés, pot au feu. Elaboré pour une consommation précoce. Toutefois, sa structure lui permet un vieillissement de 2 à 4 ans en cave.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com