



Domaine des Verchères

Classification :



Région : La Côte
Mâconnaise

Cépage : Pinot noir



Température de service :
15 à 18° C

Durée de conservation :
2 à 5 ans

Bourgogne (Rouge)

La Côte Mâconnaise - Pinot noir

Origine

Le Domaine des Verchères a connu plusieurs générations de la famille Dupuis. André Dupuis, aidé de ses deux fils, Jean-Christophe et Rémi, exploite au total environ 27Ha de vignes réparties sur les communes de Mancey et Royer. L'appellation Bourgogne représente 3Ha 72a de la surface du Domaine. Les parcelles sont majoritairement situées sur Royer, sur les lieux-dits « Les Laines », « La Faz », « La Moutotte » et pour Mancey, « En Tronchire », « Sur les Devants » et « Sous la Verdeaux ». Les Vignes sont âgées en moyenne de 36 ans, la plus jeune a 15 ans et la plus ancienne 69 ans. Les parcelles sont argilo-calcaire de type terrain rouge. La taille est conduite en Guyot ou en Cordon de Royat, selon la parcelle. Les sols sont recouverts de paille pour lutter contre l'érosion. L'exposition est Sud-ouest pour une altitude d'environ 300m.

Vinification

Les raisins sont foulés à l'arrivée en cave. La fermentation provoque une élévation de la température, qui favorise la macération, entraînant la diffusion de la couleur dans le moût en fermentation. Elle dure environ 8 à 10 jours, au cours desquels des remontages et des contrôles permanents de la température sont effectués. Après soutirage et assemblage des jus, le vin est conservé en cuve pour 50% et en fûts pour les 50% restants. Après plusieurs soutirages, la mise en bouteilles a lieu en juillet.

Notes de dégustation :

Couleur rouge rubis clair. Joli nez de fruits rouges frais (cerises griottes, fraises), avec quelques arômes de mousse fraîche, de compote de fruits (pruneaux) et une pointe de réglisse provenant du passage en fûts. Un bon niveau d'acidité en bouche, avec une attaque franche. Tanins assez souples.

Mets d'accompagnements

Accompagne les viandes rouges, grillées ou rôties, les volailles, les gibiers et les fromages.

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