



Domaine Dupré

Classification :



Région : La Côte
Mâconnaise

Cépage : Gamay

Mâcon (Rouge)

La Côte Mâconnaise - Gamay

Origine

Coteaux de Mancey. Terrains argilo-calcaires caillouteux.

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

Mets d'accompagnements

Ce vin accompagnera très bien charcuterie, plats cuisinés, pot au feu. Elaboré pour une consommation précoce, toutefois, sa structure lui permet un vieillissement de 2 à 5 ans, en bonne cave



Température de service :

15 à 17°C

Durée de conservation :

2 à 5 ans