



Les Vignerons de Mancey

Classification :



Régional

Région : La Côte
Mâconnaise

Cépage : Chardonnay



Température de service :
8° C

Durée de conservation :
2 à 5 ans

Mâcon-Mancey Vieilles Vignes "Les Essentielles" (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

La première cuvée de cette appellation réalisée en 2005 à partir des vignes classées dans le périmètre de la nouvelle appellation. Obtenue à partir d'un rendement inférieur, elle provient des coteaux les mieux exposés établis sur des sols calcaires marneux de faible épaisseur ou argilo calcaires, plus profonds et plus froids, réservés au chardonnay, produisant des vins plus généreux et corsés. 90% des vignes sont en « Vieilles Vignes », âgées de 45 à plus de 60 ans.

Vinification

Les raisins sont récoltés manuellement pour la moitié de cette cuvée. L'essentiel des jus est extrait en phase de pré-pressurage à 400 grammes de pression dans des cuves adaptées. Les moûts sont ensuite placés à basse température dans des cuves de décantation permettant un débourbage en 24 à 36 h. La fermentation s'effectue à partir des levures indigènes, à température contrôlée, entre 18 et 21°C. Les vins sont laissés sur lies jusqu'à l'achèvement de la fermentation malo-lactique à la suite de laquelle un soutirage est pratiqué. Les vins sont mis en bouteille entre mai et juin.

Notes de dégustation :

Le nez est profond et ouvert sur des notes de fruits à chair blanche (poire et pêche blanche). L'attaque en bouche est fraîche et croquante. Le vin est plein, riche et, soutenu par une belle acidité. La complexité de cette cuvée et sa persistance en bouche en font un vin exceptionnel.

Mets d'accompagnements

Le Mâcon Mancey Essentielles Blanc se sert à l'apéritif et accompagne les terrines de légumes, les escargots, les coquilles St Jacques et les poissons aux sauces crémeuses. Il a aussi assez d'étoffe pour des volailles ou du veau. Il peut être consommé dans les deux ans mais peut vieillir aisément de 4 à 5 ans.

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