Bourgogne de
Vigne en Verre

Les Vignerons de Mancey

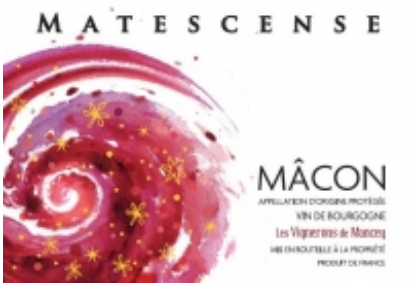
Classification :

Régional

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Gamay à jus blanc





Température de service :
10-12 °C

Durée de conservation :
1 à 3 ans

Mâcon Matescense rosé (Rosé)

La Côte Mâconnaise - Gamay à jus blanc

Origine

Les raisins sont cultivés sous certification HVE 3, le plus haut niveau de la certification Haute Valeur Environnementale. Ils proviennent des parcelles les plus froides de Royer et Mancey, avec des expositions ouest. Les terres sont rouges, avec des sols sont argilo-calcaires plutôt profonds.

Vinification

Une attention toute particulière est apportée au pressurage ; il est rapide et direct c'est à dire, sans macération. Le deuxième point de vigilance est la température de fermentation ; assez basse pour dévoiler tout le potentiel aromatique mais aussi assez élevée pour assurer une délicate extraction.

Notes de dégustation :

On entend déjà les cigales... Ce vin séduit instantanément par sa couleur attrayante, légèrement rose saumonée, tirant un peu sur le corail.
Le nez est vibrant avec des arômes acidulés de pamplemousses, citron, abricots et une certaine minéralité. La bouche est bien tendue. Le voile huileux entre la langue et le palais confère au vin une très agréable richesse. Très bel équilibre, l'aspect soyeux est souligné par une légère acidité.

Mets d'accompagnements

La dualité entre richesse et tension autorise un nombre conséquent de combinaisons allant de la cuisine exotique, asiatique ou indienne en particulier, aux tartares de veau ou de crabe, en passant la paëlla, charcuteries, côtelettes de porc, pizzas, salades estivales, tartes salées, barbecues, etc.

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