Bourgogne de Vigne en Verre



Les Vignerons de Mancey

Classification:

A Régional

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage: Gamay noir à jus blanc





Température de service : 15°C

Durée de conservation : 2 à 5 ans

Mâcon-Mancey (Rouge)

La Côte Mâconnaise - Gamay noir à jus blanc

Origine

Coteaux du village de Mancey exclusivement. Lieux-dits: Les Cras, Les Roches, Les Rotheux.

Vinification

Les raisins sont cueillis en partie manuellement et mis en cuve après éraflage. Refroidis à l'encuvage, les raisins sont maintenus en état préfermentaire. Une partie des arômes et de la couleur se fixent durant cette période. La fermentation démarre ensuite et dure de 5 à 7 jours selon la constitution de la matière première. Au cours de cette période, les cuves font l'objet de soins particuliers et d'opérations diverses destinées à favoriser les échanges entre la matière solide (pulpe) et l'élément liquide(moût). Après un pressurage léger le vin est mis en cuve ou il sera élevé, puis sera embouteillé au printemps suivant la récolte.

Notes de dégustation :

Le nez toujours très frais révèle de fruits rouges et noirs dominent (fraise, framboise et mûre sauvage) ainsi que des notes d'épices (poivre et cannelle). En bouche, il est vif, rond et charpenté. C'est un vin solide et charnu.

Mets d'accompagnements

Il accompagnera particulièrement bien les oeufs en meurette, les pieds de veau ou la pintade à la moutarde, ainsi que les viandes rouges grillées. Il peut être servi légèrement rafraîchi (15°c). Selon les millésimes, il peut vieillir de 2 à 5 ans.