



Les Vignerons de Mancey

Classification :



Région : La Côte
Mâconnaise

Cépage : Gamay noir à jus
blanc

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

La Côte Mâconnaise - Gamay noir à jus blanc

Origine

Les vignes de gamay entrant dans la cuvée de Mâcon Mancey sont plantées sur les coteaux de Mancey, exposés à l'Est. Leur âge s'étale entre 35 et 70 ans. Les sols argilo-calcaires sont maigres et peu profonds.

Vinification

La vendange est amenée à la cuverie où elle est immédiatement éraflée et envoyée en cuve en béton revêtue d'acier inoxydable. Ce matériau permet d'utiliser l'inertie thermique, intéressante pour la vinification. La fermentation est précédée d'une phase de macération de 3 à 4 jours à basse température. Elle durera ensuite 8 à 10 jours au cours desquels sont effectuées quotidiennement des opérations visant à faciliter la macération du fruit dans l'élément liquide. Dès la fin du pressurage, les vins sont débourbés et laissés en cuve jusqu'à la fin de la fermentation malo-lactique, qui se termine souvent au printemps suivant la récolte. Le vin est ensuite mis en bouteille en début d'été.

Notes de dégustation :

De couleur rouge rubis, avec une pointe violacée. Le nez fait ressortir les notes épicées, surtout poivrées, habituelles à l'appellation et la vivacité en exacerbe l'ampleur. Au nez comme en bouche on retrouve aussi d'intenses notes de fruits rouges. La bouche est ferme, fruitée de petites saveurs de groseilles, cassis et fraise. La texture du vin lui donne une belle fin de bouche.

Mets d'accompagnements

Il accompagnera un boudin noir, un filet de bœuf, un faisan cocotte ou encore de nombreux fromages. Selon les millésimes, sa conservation optimum peut varier de 2 à 5 ans. Cependant, les années les plus corsées se garderont jusqu'à 6-8 ans.



Température de service :
15 à 16°C

Durée de conservation :
2 à 8 ans