



Classification :



Régional

Région : La Côte
Mâconnaise

Cépage : Gamay à jus blanc



Température de service :

6 à 8°C

Durée de conservation :

2 à 3 ans

Mâcon (Rosé)

La Côte Mâconnaise - Gamay à jus blanc

Origine

Situés tout à fait au Nord du Mâconnais, les 140 ha des 80 viticulteurs des Vignerons de Mancey sont répartis sur 8 communes autour de Mancey. Cette position géographique et géologique nous confère une identité et une typicité bien marquées. Depuis 1929, nous vinifions les cépages typiques de la Bourgogne et conduisons un important travail de sélection des meilleurs terroirs, en cherchant à affirmer leur identité propre. Les vignes sont situées sur les coteaux de Mancey, Vers, Royer et Martailly-Les-Brancion.

Vinification

Les raisins sont encuvés après éraflage. Les raisins macèrent pendant 6 à 10 heures. Le jus de raisin prend alors sa couleur plus ou moins intense en fonction du temps passé au contact des matières solides. Ce moût, parfaitement clair, est refroidi, puis mis en cuve pour le débouillage. Il fermentera ensuite en cuves sous température contrôlée. Après un soutirage destiné à l'assemblage des différents éléments de la cuvée, la mise en bouteilles est effectuée aux alentours du mois de mai.

Notes de dégustation :

Une robe de couleur rosée clair, aux reflets violets. Le nez est parfumé de fleurs. En bouche, le Mâcon rosé est vif et plein. Il s'agit d'un vin facile à boire même s'il est plus un vin de gastronomie qu'un vin de terrasse. La fin de bouche est très ronde. Etant donné que ce vin n'est pas très tannique, sa fraîcheur le caractérise.

Mets d'accompagnements

Il accompagnera tous les plats « estivaux », grâce à sa fraîcheur et sa vivacité. Il remplacera un vin blanc. Il conviendra particulièrement bien avec les plats méridionaux (pizzas, tapenade, tapas, ratatouille).