



Les Vignerons de Mancey

Classification :



Régional

Région : La Côte
Mâconnaise

Cépage : Gamay noir à jus
blanc



Température de service :
15°C

Durée de conservation :
2 à 5 ans

Mâcon (Rouge)

La Côte Mâconnaise - Gamay noir 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 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 où il sera élevé, puis sera embouteillé au printemps suivant la récolte.

Notes de dégustation :

L'assemblage des raisins de différents coteaux multiplie les nuances aromatiques et favorise la complexité des saveurs. Le nez toujours très frais réserve des arômes de fruits rouges (fraise, framboise, groseille) avec quelques notes minérales et épicées. En bouche, il est vif, léger et friand.

Mets d'accompagnements

Il accompagnera un curry de porc, une quiche lorraine et de nombreux plats de pâtes. Il peut être servi légèrement rafraîchi (15°C). Selon les millésimes, il peut vieillir de 2 à 5 ans.

