Bourgogne de Vigne en Verre

Les Vignerons de Mancey

Classification :

Régional

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Chardonnay

Température de service :
6 à 9° C

Durée de conservation :
1 à 3 ans

Mâcon-Villages (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

Le vignoble est situé sur les coteaux de Royer et Martailly les Brancion.

Vinification

La récolte est acheminée au pressoir très rapidement afin d'être préservée de tout risque d'oxydation. Pressurage pneumatique avec sélection des jus à l'écoulage et élimination des « fins de presse ». Les moûts sont réfrigérés et placés en cuve de décantation. Après 18 à 24 heures de sédimentation, la partie claire est soutirée, et les bourbes sont filtrées. La fermentation est conduite à température contrôlée (inférieure à 20°) pour conserver tous les arômes. La mise en bouteilles a lieu au printemps, suivant la récolte après la fermentation malo-lactique.

Notes de dégustation :

Vin blanc d'une couleur or pâle avec quelques reflets verts. Les parfums intenses de fleurs blanches (acacias et aubépine) et fruits (mirabelles, pêche de vigne, fruits exotiques) sont caractéristiques du cépage. On dit en Mâconnais qu'un bon Mâcon "chardonne". En bouche, l'attaque est vive et fraîche, suivie d'une impression de souplesse et de rondeur.

Mets d'accompagnements

Accompagne très bien les charcuteries froides ou chaudes, ainsi que les poisons cuisinés au beurre ou encore un fromage de chèvre frais Il est également apprécié seul à l'apéritif.

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