Bourgogne de Vigne en Verre

Les Vignerons de Mancey

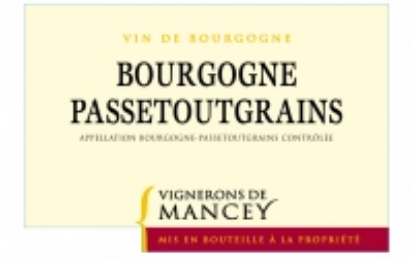
Classification :

Régional

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : 1/3 Pinot Noir ; 2/3 Gamay





Température de service : 15 à 17° C

Durée de conservation : 2 à 7 ans

Bourgogne Passetoutgrains (Rouge)

La Côte Mâconnaise - 1/3 Pinot Noir ; 2/3 Gamay

Origine

Tous les coteaux des Vignerons de Mancey, situés sur la commune de Mancey et sur les communes environnantes. Assemblage de Pinot Noir pour un tiers et de Gamay pour deux tiers.

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 :

Le Gamay apporte à l'assemblage son fruit, sa chair, ses arômes primeurs et sa couleur violine. Le Pinot noir, plus charpenté et corsé, lui donne la structure, mais aussi la finesse et l'élégance. Au nez, les arômes de fruits frais se développent immédiatement, mais on dit aussi qu'il pinote. En bouche, le vin est plein, bien en chair, et en même temps charpenté et fin. Jolie fin de bouche sur le fruit.

Mets d'accompagnements

Il accompagnera un assortiment de charcuteries, foie de veau, fromages frais ou encore une entrecôte à la « lyonnaise ». Doit être servi relativement frais. Ce vin dont la vocation n'est pas de vieillir, peut se conserver de 2 à 4 ans.

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