



Les Vignerons de Mancey

Classification :



Région : La Côte
Mâconnaise

Cépage : Gamay à jus blanc

Méthode Ancestrale - Rosé demi-sec (Rosé)

La Côte Mâconnaise - Gamay à jus blanc

Origine

Terroir : sols argilo-calcaires

Vinification

Vendangé délicatement les raisins de gamay fermentent dans des cuves closes avec un contrôle rigoureux des températures afin de préserver une très belle intensité aromatique.

Notes de dégustation :

Robe brillante d'un rose soutenu. Les bulles sont naturellement fines et légères.

Le nez réserve une véritable infusion de fruits rouges, cerises, fraises, framboises et la bouche est gourmande, légèrement sucrée tout en restant tonique et équilibrée.

Mets d'accompagnements

Cette véritable corbeille de fruits rouges et son faible degré alcoolique de 8% en font un compagnon idéal pour des apéritifs, des pâtisseries, des sorbets et pourquoi pas pour un goûter autour de quelques crêpes ou gaufres.



Température de service :
5°C

Durée de conservation :
1 à 3 ans

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Veloux - 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