



Marion Navoiseau

Classification :



Régional

Région : La Côte
Mâconnaise

Cépage : Gamay



Température de service :
12 à 14°C

Durée de conservation :
2 à 5 ans

Mâcon Mancey (Rouge)

La Côte Mâconnaise - Gamay

Origine

La particularité du domaine réside dans son emplacement sur deux plateaux, exposés au soleil du matin au soir. La volonté de Marion de produire de manière biologique s'est progressivement mise en place dès son installation, avec une conversion à la viticulture biologique en 2019 et une certification biologique en 2022. Au nord du plus long chaînon mâconnais, le vignoble entre Royer et Mancey constitue le cœur de l'appellation. Les versants est et ouest présentent une alternance de bancs calcaires et de lits argileux d'âges jurassiques moyen et supérieur, souvent ferrugineux et propices au Gamay.

Vinification

Vinification traditionnelle : après réception de la vendange et égrappage, la fermentation alcoolique est effectuée à 26°C max pendant environ 7 jours, avec 1 à 2 remontages par jour favorisant le transfert des éléments d'intérêt (couleur, tanins, précurseurs d'arômes etc..) entre le raisin et le moût. La Cuvaision/Macération totale dure 10 jours environ en fonction de l'extraction souhaitée. Après cette première fermentation, la fermentation malolactique, obligatoire en rouge, permet d'équilibrer le vin. Il est ensuite élevé pendant 12 mois 50% en cuve et 50 % en fûts bourguignon de 228L. Ici, le boisé n'est pas particulièrement recherché. L'élevage en fûts permet essentiellement d'assouplir les tanins (grâce à la micro-oxygénation notamment) mais également d'apporter de la complexité.

Notes de dégustation :

Le Mâcon-Mancey rouge offre à l'œil un grenat intense et profond, présageant une belle matière. Le nez toujours très frais révèle son origine de Gamay. Les arômes de fruits rouges dominant. En bouche, il est vif, rond et charpenté. On y trouve fréquemment des caractères épicés rappelant le poivre. C'est un vin solide et charnu.

Mets d'accompagnements

Ce vin accompagnera très bien les viandes en sauce, les grillades, les gibiers et les plats assaisonnés. Servez ce vin rouge un peu frais lors d'un mâchon bourguignon.

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