



Les Vignerons de Mancey

Classification :



Régional

Région : La Côte
Mâconnaise

Cépage : Pinot noir



Température de service :
6 à 8°C

Durée de conservation :
24 mois

Bourgogne (Rosé)

La Côte Mâconnaise - Pinot noir

Origine

Les Pinot Noirs composant cette cuvée proviennent principalement des communes de Royer, Mancey et Vers.

Vinification

La vendange est vinifiée à la Cave des Vignerons de Mancey. Les raisins sont encuvés après éraflage. Les raisins macèrent pendant 6 à 12 heures. Le jus de raisin prend alors sa couleur plus ou moins intense en fonction du temps passé au contact des matières solides. Ce moût, parfaitement clair, est refroidi, puis mis en cuve pour le débourageage. Il fermentera ensuite en cuves sous température contrôlée. Après un soutirage destiné à l'assemblage des différents éléments de la cuvée, la mise en bouteilles est effectuée aux alentours du mois de mars.

Notes de dégustation :

Une robe de couleur rose clair, aux reflets légèrement rubis. Le nez gourmand est vraiment sur la cerise acidulée, le bonbon à la cerise. En bouche, le Bourgogne rosé est vif et séduisant, toujours sur le fruit. Il s'agit d'un vin facile à boire. La fin de bouche très ronde est aussi très parfumée.

Mets d'accompagnements

Il accompagnera tous les plats « estivaux », grâce à sa fraîcheur et sa vivacité. Il remplacera un vin blanc. Il conviendra particulièrement bien avec les plats méridionaux (pizzas, taboulé, tapenade ou tapas), des grillades, viandes ou poissons.

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