



THEVENET & FILS

## MÂCON ROSÉ

### En quelques mots :

**Cépage :** 100% Gamay

**Localisation des vignes :** Assemblage de plusieurs parcelles de la commune de Serrières

**Âge des vignes :** Moyenne de 30 ans

**Orientation :** Sud et Sud Est

**Altitude :** 150 mètres

**Taille :** Gobelet et Guyot simple

**Sol :** Sable et cran

**Vinification :** Vignes récoltées à la main. La vendange est de suite emmenée dans les chais pour être mise en cuve. Après une fermentation de 12 heures, la vendange est pressurée. La fermentation alcoolique se déroule en jus et est vinifié comme un blanc, à basse température. La fermentation Malo Lactique est déclenchée aussi sur ce vin. Ce dernier est ensuite soutiré et élevé sur lies fines jusqu'à sa mise en bouteilles.



**Dégustation :** C'est un vin léger et fruité, assez facile à boire. On observe des notes de fruits rouges et une acidité suffisante pour apporter une certaine fraîcheur au vin. C'est un vin à boire jeune (2-3 ans) qui accompagnera très bien toutes vos grillades ainsi que les fromages légers. Il est très agréable également à l'apéritif.