



Mâcon Serrières Vieilles Vignes



En quelques mots :

Cépage : 100% Gamay

Localisation des vignes : Lieu-dit L'Eglise à Serrières communes

Age des vignes : moyenne de 60 ans

Orientation : Ouest

Altitude : 100 mètres

Taille : Gobelet

Sol : Sables et argiles en sous-sol

Production totale à l'année : 4000 bouteilles

Vinification : Vignes récoltées à la main du fait de son mode de taille, cela nous permet de trier la vendange soigneusement en séparant les grappes roses ainsi que les pourries lors d'années pluvieuses. La vendange aussitôt ramassée, est immédiatement emmenée dans les chais pour être encuvée. Après le levurage, on effectue un grillage de la cuve qui consiste à apposer des grilles en bois sur le chapeau de la cuve en fermentation, permettant ainsi au jus (avec la pression du gaz carbonique de la fermentation) de se trouver sur le dessus de la cuve favorisant le contact avec la baie et le jus, opération favorisant l'extraction de couleur. Après le pressurage, le vin est ensuite soutiré et enfûté en barrique de chêne pour neuf mois ou il effectuera la fermentation Malo-Lactique.

Dégustation : C'est un vin rouge assez structuré, avec une souplesse et une rondeur en bouche. On retrouve des notes de fruits noirs dans cette cuvée, associée à des arômes boisés très légers. C'est un vin de garde moyenne (4-5 ans) qui s'apprécie avec des viandes blanches ou rouges ainsi qu'avec des fromages de chèvres.

