



THEVENET & FILS

MÂCON ROSÉ

En quelques mots :

Cépage : 100% Gamay

Localisation des vignes : Assemblage de parcelles provenant de plusieurs communes

Âge des vignes : Moyenne de 20 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.