MÂCON ROUGE

País, Região e Sub-região

França / Borgonha / La Côte Mâconnaise

Vinhedo

Solo argilo-calcário, com camadas de marga.

Uva

100% Gamay

Safra

2017

Teor Alcoólico

13%

Colheita

Manual / Mecânica

Vinificação

Resfriadas em tanques de aço inox, as uvas são mantidas em estado de pré-fermentação. Alguns dos aromas e cores são corrigidos durante este período. A fermentação dura de 5 a 7 dias, dependendo da constituição da matéria-prima. Durante este período, os tanques estão sujeitos a cuidados e várias operações destinadas a promover o intercâmbio entre a matéria sólida (polpa) e o elemento líquido (mosto). Após uma prensagem leve, o vinho é colocado em tanques de aço inox onde será envelhecido.

Notas de Degustação

Misturar uvas de diferentes encostas multiplica as nuances aromáticas e promove a complexidade dos sabores. O nariz sempre muito fresco reserva aromas de frutos vermelhos (morango, framboesa, groselha) com algumas notas minerais e picantes. Na boca, é vivo, leve e doce. Temperatura de serviço de 15ºC.

Harmonização

Acompanha caril de porco, quiche Lorraine e massa.

Sobre a Vinícola

Fundada em 1929, Les Vignerons de Mancey, localiza-se a poucos quilômetros de Tournus e do Saône, no coração de um país privilegiado. O terroir da vinícola ocupa a ponta da serra de Mâconnais, uma região aberta, feita de curvas por onde sobem as vinhas. As vinhas alternam com prados e bosques. Reúne atualmente a produção de cerca de 80 viticultores, ou seja, 140 hectares de vinhas espalhados por 8 municípios ao redor de Mancey. Vinificam as uvas de todas as castas da Borgonha - chardonnay, pinot noir, aligoté e gamay - que florescem nos terroirs de Mâconnais. Realizam um importante trabalho de seleção dos melhores terroirs: “Porque nenhum dos seixos de sua terra se parece com outro”... E fazem com que os amantes do vinho encontrem, em cada garrafa, vinhos da Borgonha de alta qualidade, capazes de entregar o prazer de uma fruta estimulante, com equilíbrio certo e estrutura densa.