

*Gamme Découverte*



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# DOMAINE FICHET



Cépage : Gamay  
Terroir : argilo-calcaire  
Exposition : sud-est  
Age : 25 ans  
Superficie : 1,5 ha  
Taille : Guyot simple  
Vendanges : machine  
Réception : tri et égrappage 100%, Macération pelliculaire à froid pendant 10 à 12h en pressurage direct

Pressurage : pneumatique lent et à basse pression  
Vinification : en cuve  
Fermentation : à température maîtrisée, température d'environ 12 et 14 °C  
Mise en bouteille : au Domaine en février  
Production annuelle : entre 10 000 et 12 000 bouteilles

Nous vendangeons cette parcelle à très bonne maturité, environ 12° potentiel et nous laissons ce degré naturel, afin d'obtenir un vin très friand, fruité, sur la rondeur. Apéritif, poissons grillés, viandes grillées et fromage de Chèvre Mâconnais vont ravir les amateurs de Rosé.

*Pierre-Yves & Olivier Fichet*



Grape: Gamay  
Soil: clay with limestone  
Exposition: South-East  
Age: 25 years  
Area: 1.50Ha (3ac 31ft<sup>2</sup>)  
Vintage cutting: single Guyot (cane training system)  
Harvesting process: machine

Reception: 100% sorting and de-stemming, cold skin maceration for 12 to 18 hours by direct crushing  
Crushing: slow pneumatic with low pressure  
Vinification: in vats  
Fermentation/ageing process: in controlled temperature, maintained at approx. 12 and 14°C (53.6°F and 57.2°F)  
Bottled: at the Domain in February  
Annual production: Between 10 and 12, 000 bottles

We harvest this lot at good maturity, at a potential of approx. 12°C (53.6°F) and we keep this natural degree in order to obtain a very tasty and fruity wine, all in roundness. With appetizers, grilled fish and meat, goat cheese of Mâcon this wine will delight the fans of Rosé.

*Pierre-Yves & Olivier Fichet*