



LE MONT DE PIERRE

MÂCON-IGÉ

Parcelle de Gamay sur 1 ha sur Igé, anciennement appelée «Montpellièrre », exposée Est plutôt en haut de coteau.



LE MON PIERRE

Issue du cépage Gamay, les plus vieilles vignes sont vinifiées à la Bourguignonne avec égrappage des raisins. La macération des raisins dure à 18°C 5 jours, nous effectuons des remontages pour extraire doucement la couleur et les tanins de la pellicule. Cette cuvée issue essentiellement de vieilles vignes, donne un vin avec beaucoup de fruité, de la rondeur et une belle matière avec une couleur rouge cerise.

CÉPAGE GAMAY

TERROIR ARGILO-CALCAIRE

EXPOSITION Sud-est

ÂGE Plantées de 1968 à 1973

SUPERFICIE 0,8 ha

TAILLE Guyot simple

VENDANGES Machine

RÉCEPTION Tapis de tri, égrappoir et mise en cuve

VINIFICATION En cuve, macération de 5 à 7 jours

FERMENTATION À température maîtrisée entre 13°C et 17°C

PRESSURAGE Pneumatique lent et à basse pression

MISE EN BOUTEILLE Au Domaine, au printemps qui suit la récolte