



# MÂCON ROSÉ

Notre Domaine a toujours produit du rosé à base de Gamay sur Igé mais c'est seulement depuis 2005 qu'Olivier a changé la vinification pour passer au 100% pressurage direct.



MÂCON ROSÉ

Nous vendangeons cette parcelle à très belle maturité, souvent de nuit afin de préserver le maximum d'arômes fruités, à environ 12,5° 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.

## CÉPAGE GAMAY

## TERROIR ARGILO-CALCAIRE

**EXPOSITION** Sud-est

**ÂGE** Plantée en 1973 et 1993

**SUPERFICIE** 1 ha

**TAILLE** Guyot simple

**VENDANGES** Machine

**RÉCEPTION** Tri et égrappage 100% et pressurage direct

**PRESSURAGE** Pneumatique lent et à basse pression

**VINIFICATION** En cuve

**FERMENTATION** A température maîtrisée, température d'environ 12 et 14°C

**MISE EN BOUTEILLE** Au Domaine