



Château Du Carruge

Mâcon-Pierreclos Rosé 2018

Région :	Bourgogne
Appellation :	Mâcon-Pierreclos
Couleur :	Rosé
Millésime :	2018
Cépages :	Gamay (100%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	1000 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Découvrez notre Mâcon Pierreclos Rosé 2018 issu d'une parcelle de vieille vigne de Gamay. Récolté à la main et pressuré directement, seul les premiers jus ont été conservés afin d'obtenir une couleur claire et un vin frais et fruité. Vinifié à basse température et élevé quelques mois sur lies, il a ensuite été mis en totalité en BIB longue conservation pour un rapport prix/plaisir optimal.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Vendanges entières, Fermentation thermo-régulée, Fermentation malolactique.
Elevage en cuve inox, Elevage sur lies.
Sols granitiques.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rosée, pâle.
NEZ : Aromatique, frais.
BOUCHE : Aromatique, délicate, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 13°
GARDE : A consommer entre 2019 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Charcuteries, Entrées froides, Tapas, Tapenade

Powered by **Plugwine**

