DEUX ROCHES

MÂCON ROUGE "VERGER DES FEUILLANTS"

100% GAMAY

TERROIR

Notre cuvée "Verger des Feuillants" provient d'une parcelle de gamay âgée située dans le village de Charnay-Lès-Mâcon. Cette parcelle est divisée en 2 par un verger composé de pêchers, pommiers, poiriers et pruniers.
Orienté au Sud Ouest, en pente inclinée, cette parcelle est chaude et bien drainée ce qui est très favorable à la production de vins rouges élégants, aux tannins fins.

VINIFICATION

Les raisins sont mis en cuve par gravité. Une macération préfermentaire à basse température est réalisée pendant 2 à 3 jours.
Des pigeages quotidiens sont réalisés et favorisent la libération des arômes. Les températures sont contrôlées afin de ne pas dépasser 25°C. La cuvaison se poursuit pendant une dizaine de jours avant le pressurage. La fermentation malolactique et l'élevage se déroulent en cuve inox pendant 6 à 12 mois.

ACCORDS

Quand et avec qui ?
Des amis gastronomes que l'on souhaite surprendre, ses parents.
A table !
Pâtes à la bolognaise, paupiettes de canard...
On écoute quoi ?
Je passais par hasard, Yves Jamait.

DEGUSTATION

L'âge des vignes et le terroir de Charnay nous permet d'obtenir un vin délicat aux arômes de petits fruits rouges. La bouche est ronde et pleine avec une belle intensité sur les fruits rouges comme la cerise, la fraise et les épices.
Ce vin s'exprime sur un bel équilibre aux tanins soyeux.

www.deuxroches.com