
MACON Rosé

Les Epillets

RÉGION : Mâconnais
ORIGINE : Bourgogne – France
CÉPAGE : 100 % Gamay
CLASSIFICATION : Appellation Régionale Mâcon

EXPRESSION DU TERROIR

Les vignes dont est issu notre Mâcon rosé sont situées en majorité sur la commune de Saint-Gengoux-de-Scissé.
Sol argilo-calcaire
Vignoble de coteaux uniquement Exposition Sud/Sud Est
Moyenne d'âge du vignoble : 30 ans.
La Cave de Lugny est labellisée Vignerons en Développement Durable depuis Février 2015.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte mécanique.
Pressurage direct avec une légère macération pelliculaire. Vinification en cuves inox thermorégulées (température constante durant la vinification 16 à 18°C).
Fermentation malolactique systématique.
Mise en bouteille précoce afin de conserver à ce vin tout son fruité et sa fraîcheur.

DÉGUSTATION

ROBE : rose intense, limpide et brillante
NEZ : arômes gourmands de fruits rouges
BOUCHE : Vin léger et gorgé de fruits, avec une belle finale de bouche toute en fraîcheur

ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 10°C avec :

- Apéritifs, tapas, charcuterie
- pizzas, tourtes, wok de légumes, cuisine du monde, plats épicés
- Desserts aux fruits rouges

Notre suggestion : Brochettes de légumes aux quatre épices
Prêt à déguster ; se conservera jusqu'à 2 ans selon les millésimes.

