



# MÂCON-IGÉ

GAMAY NOIR

Plusieurs parcelles de Gamay sur 1Ha  
sont assemblées, dont la parcelle  
« Mont de 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

**EXPOSITION** Sud-est

**ÂGE** Plantées de 1968 à 1973

**SUPERFICIE** 1 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

## TERROIR ARGILO-CALCAIRE