



THEVENET & FILS

## MÂCON SERRIÈRES VIEILLES VIGNES

### En quelques mots :

**Cépage :** 100% Gamay

**Localisation des vignes :** Lieu-dit «L'Eglise»  
à Serrières

**Âge des vignes :** moyenne de 60 ans

**Orientation :** Ouest

**Altitude :** 100 mètres

**Taille :** Gobelet

**Sol :** Sables et argiles en sous-sol

**Vinification :** Vignes récoltées à la main du fait de son mode de taille, cela nous permet de trier la vendange soigneusement en séparant les grappes roses ainsi que les pourries lors d'années pluvieuses. La vendange aussitôt ramassée, est immédiatement emmenée dans les chais pour être encuvée. Après le levurage, on effectue un grillage de la cuve qui consiste à apposer des grilles en bois sur le chapeau de la cuve en fermentation, permettant ainsi au jus (avec la pression du gaz carbonique de la fermentation) de se trouver sur le dessus de la cuve favorisant le contact avec la baie et le jus, opération favorisant l'extraction de couleur. Après le pressurage, le vin est ensuite soutiré et enfûté en barrique de chêne pour neuf mois ou il effectuera la fermentation Malo-Lactique.



**Dégustation :** C'est un vin rouge assez structuré, avec une souplesse et une rondeur en bouche. On retrouve des notes de fruits noirs dans cette cuvée, associée à des arômes boisés très léger. C'est un vin de garde moyenne (4-5 ans) qui s'apprécie avec des viandes blanches ou rouges ainsi qu'avec des fromages de chèvres.