



# VÉRIZET

MÂCON

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

*Fleurs roses*



## Cépage

Gamay

## Vignes

Nos quelques parcelles de Gamay, autrefois dédiées au Mâcon rouge, sont aujourd'hui destinées à l'élaboration de cette cuvée Mâcon rosé. Les vieilles vignes dont ce vin est issu lui donnent un style rafraîchissant, aromatique et élégant.

## Vinification

Après une courte macération à basse température, les moûts sont protégés de l'oxydation par saturation en gaz carbonique. Les jus sont recueillis après un pressurage délicat conservant fraîcheur et potentiel aromatique. Fermentation en cuve inox à basse température (15-16°C) afin de révéler l'intensité aromatique du raisin et la vivacité. Soutirage en fin de fermentation malo-lactique non recherchée afin de préserver toute la fraîcheur aromatique du vin.

## Dégustation

Robe rose pâle. Nez délicat et floral, petits fruits rouges (fraise, cassis). La bouche offre une fraîcheur naturelle, superbe rétro-olfaction florale. Finale toute en gourmandise.

## Garde

1 à 2 ans

## Accords mets et vins

Servir frais vers 9°C. Très joli vin d'apéritif, qui se mariera idéalement avec la cuisine estivale, régionale ou plus exotique : gougère, jambon persillé, viandes, volailles et poissons grillés, légumes sautés, samoussas, paëlla, fusillis au pesto, colombo de poulet, rougail de crevettes, ceviche de thon, risotto au chorizo, ravioles de chèvre frais, salade thaï, cheese-cake aux fruits rouges.