



DOMAINE MARC JAMBON ET FILS

Mâcon Pierreclos Granite, Rosé, 2019



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Ce Mâcon-Pierreclos rosé est produit à partir d'une sélection de nos parcelles de Gamay situées sur des sols granitiques sur le hameau de la Roche.

TERROIR

Sol granitique à forte pente. Exposition Nord et Est.

A LA VIGNE

Les vignes du domaine sont exploitées selon un mode de conduite agro-écologique, respectueux du terroir et de l'environnement.

Cette cuvée est issue de parcelles ayant une densité de plantation de 8 000 cep/s/hectare.

Cette cuvée est produite avec un rendement très inférieur aux limitations des cahiers des charges, mais garant de la qualité de nos vins.

Cépages : Gamay 100% - **Superficie du vignoble :** 0.26 ha - **Age moyen des vignes :** 30 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Soucieux de valoriser notre terroir, nous sommes convaincus que la nature est souvent plus efficace qu'un interventionnisme systématique. Toutes les fermentations sont donc naturellement conduites par les levures indigènes. Elles concourent au moins autant que les sols, à révéler le caractère de nos vins et sont l'un des paramètres indispensables à l'élaboration de nos vins de terroir.

Avec l'aide de notre œnologue conseil, Jean-Luc SOTY, du Centre Œnologique de Bourgogne à Davayé, nous assurons un suivi rigoureux de nos vins tout au long de leur élaboration.

Dans un souci d'éco-responsabilité, nos vins sont élaborés avec un apport de produits œnologiques restreint, en s'appuyant sur une récolte de raisins ayant atteint leur maturité optimale.

Très attachés à la mise en valeur de la typicité de chaque millésime, nous ne recherchons pas la standardisation de nos vins, mais bien au contraire, à mettre en avant la singularité et la qualité du terroir de Pierreclos.

Pour cette cuvée, arrivés à leur maturité optimale les raisins sont récoltés manuellement, puis font l'objet d'un pressurage direct sans macération. Nous privilégions les pressurages pneumatiques à basse pression.

ELEVAGE

Élevé en cuves ce vin est maintenu sur ses lies fines après la fermentation malo-lactique jusqu'à sa mise

DOMAINE MARC JAMBON ET FILS
38 IMPASSE DE LA ROCHE, 71960 PIERRECLOS
Tel. +33625688061 - contact@domainemarcjambon.fr
domainemarcjambon.fr

VINS DE
BOURGOGNE



DOMAINE MARC JAMBON ET FILS

Mâcon Pierreclos
Granite, Rosé, 2019



en bouteille fin avril.

Teneur en alcool : 14 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

ce vin se distingue par la gourmandise de ses arômes de fleurs blanches, de grenade, fraises des bois et framboises. Fruité et équilibré avec une finale toute en fraîcheur.

Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE

Température de service : Entre 08° et 10° C.

ACCORDS METS-VINS

Ce rosé fruité et élégant est taillé pour accompagner des plats raffinés : Queue de Langouste à l'orange, Ossobucco ala milanese, Tajine aux abricots.

NOTRE ENTREPRISE

Le Domaine Marc JAMBON et fils est une entreprise créée en 1996 à Pierreclos, au Sud de la Bourgogne, au cœur de l'appellation Mâcon, par Marc et son fils Pierre-Antoine. Elle s'étend sur 12 hectares organisés autour de 4 cépages et répartis sur les appellations Mâcon-Pierreclos et Pouilly-Vinzelles. La famille Jambon est présente à Pierreclos depuis 1752. Les vins de l'arrière-grand-père de Pierre-Antoine, sont cités pour leur qualité dans un ouvrage de 1892, et une médaille de 1907 est précieusement conservée au domaine. Début 2017 l'équipe s'agrandit, Michel PRUDHON rejoint Marc et Pierre-Antoine à la tête du domaine.

Surface totale du domaine : 12ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Nous sommes convaincus que la nature est souvent plus efficace qu'un interventionnisme systématique. Toutes les fermentations sont naturelles, conduites par les micro-organismes présents sur le raisin et en cave. Afin de respecter ces micro-organismes naturels, nous veillons donc à utiliser des doses de sulfites très modérées : réduction de 50% des doses de soufre.

Depuis 2014 nous avons décidé de réduire l'emploi des produits phytosanitaires au strict nécessaire. Nous avons abandonnés l'emploi des produits anti-germinatifs, anti-pourriture et n'utilisons plus d'insecticides. Nous avons également choisi d'entretenir une bande enherbée dans les rangs de nos vignes. Cette dernière permet, outre la lutte contre l'érosion, de réguler aussi la vigueur de la vigne et de limiter les risques de pourriture, tout en concourant à une qualité supérieure de nos raisins, atout majeur pour l'élaboration de vins de caractère.

Principaux marchés : France, Suède, Japon, Royaume-Uni, Belgique

DOMAINE MARC JAMBON ET FILS
38 IMPASSE DE LA ROCHE, 71960 PIERRECLOS
Tel. +33625688061 - contact@domainemarcjambon.fr
domainemarcjambon.fr

VINS DE
BOURGOGNE