

# Domaine La Pascerette des Vignes

## VINS DE BOURGOGNE

### Quelques mots du Domaine

Imaginée par les moines de Cluny, l'agriculture traditionnelle du Mâconnais a façonné des paysages magnifiques : un vignoble intercalé dans des pâtures bordées de haies.

J'ai donc choisi en 2013, de changer de vie et de poursuivre cette tradition en faisant naître des agneaux en parallèle de mes 3,5 hectares de vigne situées dans les hauteurs du Val Lamartinien, non loin du Château de Berzé-le-Châtel et de la Chapelle aux Moines. Le nom du Domaine a suivi : la Pascerette évoque la bergère

Ma petite surface me permet des vendanges manuelles et ainsi offrir des vins aux arômes préservés.

Passionnée par mon terroir, j'ai à cœur de vous faire découvrir toutes les merveilles du Mâconnais. C'est avec grand plaisir que je vous invite à découvrir mes Mâcon Milly Lamartine et mon Bourgogne Rouge.



## BOURGOGNE ROUGE 2014

Ce vin est issu de Pinot Noir taillés en guyot simple.

Les raisins proviennent de 2 parcelles âgées d'une cinquantaine d'années évoluant sur un calcaire à gryphées

La vendange manuelle a eu lieu le 19 septembre afin d'atteindre une maturité optimale. (analyses en laboratoire)

Les raisins ont été encuvés entiers refroidis et ont macéré 10 jours ( macération carbonique) avant d'être décuvés en caisse et pressurés dans un presseur pneumatique.

Les fermentations alcooliques et mao-lactique ont eu lieu en cuve.

Mise en bouteille : mai 2015.

La couleur est typique d'un Pinot Noir et les arômes sont puissants, cuir et animal. La bouche est assez intense ( cerise à l'eau de vie) . Nombre de bouteilles produites : 1000

Ce vin accompagne une viande un petit gibier en sauce. Il convient de le laisser vieillir