



Appellation Mâcon IGE
Climat, Cuvée Mont Pellé
Domaine, Maison Fichet

Région Bourgogne
Sous-Région Mâconnais

Viticulteur Récoltant
Agriculture Traditionnelle

Cépage(s) 100% Gamay
Vendanges Manuelles(vieilles vignes)+Mécaniques(jeunes)
Vinification En cuve
Elevage 8 à 10 mois

Degré d'alcool 12,5 %
Temps de garde 2 à 5 ans
Température de service 12 à 15°C

Robe Rubis, Cerise
Nez, Bouche Fleurs des champs, cassis, framboise, pivoine
Caractère du vin Souple
Longueur en bouche Moyenne

Accords Mets/vin



Apéritif /
Entrée chaude ou froide Andouillette, Jambon en croûte
Poisson, Fruits de mer /
Viande blanche, Volaille Tourte au poulet
Viande rouge, Gibier Steak tartare de bœuf
Plat principal Lasagnes à la bolognaise, Chili con carne
Fromage Camembert affiné, Bleu de Bresse, Mimolette
Dessert Charlotte aux framboises