



**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