

Domaine Fichet



Mâcon Rosé

Zona:	Igé – Borgone Mâconnais
Vitigno:	100% Gamay
Terreno:	Argillo-calcareo
Esposizione:	Sud-Est
Età della vigna:	25 anni
Superficie:	1,5 ha
Allevamento:	Guyot semplice
Vendemmia:	Meccanica per cernita e diraspatura Macerazione pelliculare a freddo tra 12 e 18 ore
Vinificazione:	Acciaio
Fermentazione:	a temperatura controllata circa 12° - 14°
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	10°-12°
Solfiti Totali:	50 mg/L



Questo vino è il frutto di pressatura diretta, senza fermentazione malolattica, scelta compiuta da Olivier Fichet, enologo del Domaine nel 2005, che permette di preservare al massimo gli aromi primari di ribes nero, frutti rossi e pepe bianco, indispensabili per un rosé fresco e fruttato.

Brillante intuizione dell'enologo, dato che dal 2005 questa cuvée ha vinto medaglie d'oro a quasi tutti i concorsi cui ha partecipato.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo e con antipasti a base di pesce o salumi



- *Concours Générale Agricole Parigi 2005: Oro*
- *Concours Saint Vincent 2006: Oro*
- *Concours Saint Vincent 2007: Oro*
- *Concours Générale Agricole Parigi 2007: Argento*
- *Concours Mâcon 2008: Oro*
- *Concours Saint Vincent 2008: Argento*
- *Concours Générale Agricole Parigi 2009: Oro*
- *Concours Saint Vincent 2009: Oro*
- *Concours Mâcon 2010: Oro*
- *Concours Saint Vincent 2010: Oro*
- *Concours Mâcon 2011: Oro*
- *Concours Saint Vincent 2012: Oro*
- *Trophée Meilleur Mâcon Rosé de l'année 2012: Argento*
- *Concours Saint Vincent 2013: Oro*
- *Trophée Meilleur Mâcon Rosé de l'année 2013: Oro*
- *Concours Saint Vincent 2014: Argento*
- *Concours Générale Agricole Parigi 2014: Argento*
- *Concours Générale Agricole Parigi 2015: Argento*



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**