

MARANGES

Les coteaux ne suivent pas l'alignement de la Côte de Beaune mais ils en possèdent la même origine et nature géologique. Un tissu de collines et de versants variés. L'exposition sud/sud-est, la plus fréquente, se situe entre 240 et 400 mètres d'altitude.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Pinot Noir
VINIFICATION	Les raisins sont vendangés à la main puis pressés avec une presse pneumatique. Les grappes sont éraflées. La fermentation alcoolique dure 3 semaines suivi d'un vieillissement de 16 mois dans des fûts de chêne dont 25% neuf.

DÉGUSTATION

ROBE	Une robe rouge rubis avec des reflets pourpre.
NEZ	Un bouquet sur les fruits rouges souligné par un léger côté toasté.
BOUCHE	Un vin ample aux tannins souples équilibré par le fruit, une jolie longueur.
ACCORDS	Viande rouge, plats sucré salé.
TEMPERATURE	14°C/15°C
GARDE	Entre 3 à 4 ans

