

Millésime : 2018

MARANGES

(Blanc)

ORIGINE :

Situé sur la commune de Cheilly les Maranges sur un versant chaud, bien exposé au sud, sud-est.
Ce Blanc est ici « l'oiseau rare » de l'appellation.

Cépage :
Chardonnay

VINIFICATION :

Le vin est élevé 100 % en fût sur lie avec 30 % de fût neuf pendant 12 mois avant d'être mis en bouteille.

Terroir :
Argilo-calcaire
à soutenu liasique

NOTES DE DEGUSTATION :

Jeune, il offre des notes minérales. Des notes d'amande grillée et d'aubépine composent le bouquet frais et spontané de ce Maranges Blanc.

Température de service :
Entre 13°C et 15°C

METS D'ACCOMPAGNEMENT :

Sa souplesse et sa subtilité, tout en nuances florales, le dirigent naturellement vers les entrées froides à base de légume, les antipasti, les terrines de poisson et les poissons nobles de mer ou d'eau douce simplement poêlés. Sa vivacité naturelle fera aussi bon ménage avec les fromages à pâte cuite.

Durée indicative de conservation :
Jusqu'à 5 ans et plus