

Millésime : 2017

MARANGES
1^{er} Cru
La Fussièrè
(Rouge)

ORIGINE :

Cette parcelle de 38 ares magnifiquement exposée (plein sud !) se trouve en bordure de la commune de Dezize-les-Maranges et plonge ses racines dans un terroir léger et caillouteux.

Cépage :
Pinot Noir

VINIFICATION :

La vendange est totalement égrappée et triée avec une grande attention. La macération a lieu à froid et la cuvaison thermorégulée dure une dizaine de jours durant lesquels on veillera à ne jamais trop extraire les tanins naturellement généreux de ce terroir. La vinification sera souple préférant les remontages aux pigeages trop poussés.

Terroir :
Argilo-calcaire

NOTES DE DEGUSTATION :

Ce Maranges 1^{er} Cru est un vin puissant qui allie fermeté et rondeur, avec des notes de petits fruits comme la framboise. Sa bouche, fraîche et réglissée, est légèrement grasse, avec des tanins lisses et soyeux.

Température de service :
17 à 18°C

METS D'ACCOMPAGNEMENT :

Il accompagne à merveille gibiers, bœuf bourguignon et navarin d'agneau.
Peut vieillir jusqu'à 10 ans en bouteille.

Durée indicative de conservation :
Jusqu'à 10 ans et plus