



MARANGES 1^{ER} CRU LA FUSSIÈRE 2013

Après une climatologie maussade au printemps, un été assez ensoleillé, bien que ponctué par un épisode de grêle fin juillet, les raisins ont malgré tout atteint leur maturité fin-septembre. La récolte 2013 a cependant une nouvelle fois été peu abondante

LA PARCELLE

Cépage : Pinot noir

Orientation : est

Sol : argilo-calcaire et caillouteux

Age de la vigne : 60 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement, triés et totalement égrappés. La cuvaison dure une quinzaine de jours à température contrôlée. Des pigeages et arrosages réguliers sont réalisés pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se fait de manière traditionnelle en fûts de chêne neufs, d'un ou plusieurs vins. Durée de l'élevage : 18 mois.

DÉGUSTATION MILLÉSIME 2013

Notes de dégustation

Robe : belle couleur rubis

Nez : notes de sous bois et de canneberge

Palet : belle matière équilibrée et tannique

Potential de garde : 6 ans

Accords mets / vins : viandes rouges ,
viandes blanches en sauce et fromages affinés

Température : 14/15°C

REVUE DE PRESSE ET DISTINCTIONS

Médaille d'Argent Concours Général de
Mâcon 2016

