



MARANGES 1^{ER} CRU LA FUSSIÈRE 2017



Cette année, la Bourgogne fait figure d'exception en France. Epargnés, par le gel ou la grêle, nous avons signé un millésime qualitatif et quantitatif. Il se savourera dans sa jeunesse. Les blancs ont un bel équilibre, ils allient minéralité, tension et élégance.

LA PARCELLE

Cépage : Chardonnay

Orientation : sud

Sol : argilo-calcaire

Age de la vigne : 18 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement et les grappes entières sont pressées. La fermentation alcoolique, suivie de la fermentation malolactique, s'opèrent naturellement dans des fûts neufs et des fûts d'un ou plusieurs vins. Durée de l'élevage : 12 mois.

DÉGUSTATION MILLÉSIME 2017

Notes de dégustation

Robe : brillante de couleur jaune pâle
Nez : vif aux notes légèrement acidulées
Palet : belle structure avec une délicate minéralité en finale
Potentiel de garde : 6 ans
Accords mets / vins : accompagne parfaitement une viande blanche ou un poisson en sauce
Température : 12/13°C