



MARANGES 1ER CRU LA FUSSIÈRE



LA PARCELLE Cépage: Pinot noir Orientation : est Sol : argilo-calcaire et caillouteux Age de la vigne : 60 ans **VINIFICATION & 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

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

Notes de dégustation

Robe : Belle couleur rubis
Nez : Notes de sous bois et de canneberge
Palet : Belle matière équilibrée et tannique
Potentiel de garde : 10 ans
Accords mets / vins : Viandes rouges ,
viandes blanches en sauce et fromages affinés
Température : 14/15°C