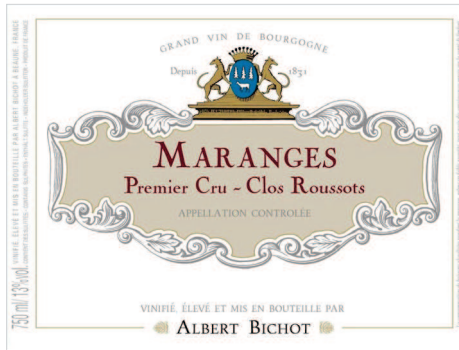


MARANGES 1ER CRU "CLOS ROUSSOTS"



Côte de Beaune

100 % Pinot Noir

AOC Premier Cru

La vigne :
Sols bruns calcaires

Vinification :
Cuves coniques de chêne thermorégulées
20 à 28 jours

Élevage :
100 % en fûts de chêne
15 à 20 % de fûts neufs
14 à 16 mois

Située à l'extrémité sud de la Côte de Beaune, à la frontière avec la Côte Chalonnaise, l'appellation Maranges s'étend sur trois communes ; Cheilly-les-Maranges, Dezize-les-Maranges et Champigny-lès-Maranges. D'une surface totale de 162 ha consacrés presque exclusivement à la culture du Pinot Noir, l'appellation compte 83 ha classés en Premier Cru. Le climat du "Clos Roussots" se situe sur les pentes inférieures du Mont de Sène, dit des "Trois Croix".

Dégustation

Vin de caractère et de plaisir, son nez dévoile des arômes intenses et sauvages de fruits frais (cassis, fraise, groseille) et de sous bois. Souple, rond en bouche, ce vin est équilibré et ne manque ni de vivacité ni de finesse. Quant à la finale, elle est gourmande et aromatique.

Accords mets/vins

Il accompagne les viandes rouges rôties ou en sauces, les petits gibiers, les fromages fins à goût moyen.

Service et garde

Servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez garder ce vin de 3 à 8 ans voire davantage.

