MARANGES 1ER CRU LA FUSSIÈRE 2022 ROUGE

Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Le vignoble des Maranges, surtout réputé pour son vin rouge issu du Pinot Noir, constitue le trait d'union entre la Côte d'Or et la Saône-et-Loire. Il se situe en parfaite cohérence avec celui de Santenay, avec qui il partage plusieurs crus estimés.

- 100% Pinot Noir

Accords mets et vins

Sur les volailles et les viandes rouges, mais aussi avec des nems, des ribs grillés et le porc braisé, dont la force aromatique nécessite un vin aux notes explosives de fruits et d'épices

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argileux, situé à 250 m d'altitude sur des versants exposés soleil levant (Sud/ Sud Ouest)
Cépage : 100% Pinot Noir
Vendange : Vendanges manuelles
Viticulture : Dans les vignes de Chanzy, les méthodes culturales sont conduites de façon raisonnées et adaptées à la climatologie et aux spécificités des parcelles. Les traitements ne sont réalisés que lorsqu'ils sont nécessaires : - Les désherbants ont été bannis - Engrais naturels - L'ébourgeonnage est réalisé sur la majorité des vignes - Le labour est généralisé sur l'ensemble de notre vignoble - Une partie de nos vignes est enherbée avec du trèfle, afin de nourrir le sol naturellement sans concurrencer la vigne Depuis 2019, nous signons la Charte Régionale « engager nos terroirs dans nos territoires » dans une démarche globale de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires et de bien-vivre ensemble.
Vinification : Macération pré-fermentaire à froid pendant 10 jours, remontages et pigeages avec contrôle de la température pendant toute la durée de la fermentation.
Elevage : En fûts de 228 L durant 10 mois puis 5 mois d'affinage en masse en cuve inox.

Dégustation

Robe : Belle couleur rouge foncée, reflets violine.
Nez : Le bouquet est très expressif avec des notes de griotte, réglisse et des notes crayeuses.
Bouche : Vin sur la finesse et l'élégance.
Finale : Très longue et délicate
Garde : 9 à 10 ans
Température de service : 16°C

Plaisirs du vin
Cahors