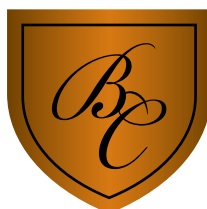


MARANGES 1^{ER} CRU

CLOS DES LOYÈRES



TERROIRS

CÉPAGE	100% Pinot Noir
SURFACE	0,09 hectare
SOLS	Argilo-calcaire

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération préfermentaire à froid de 5 à 7 jours. Fermentation alcoolique en cuve inox, pic de température 33 °C à mi fermentation. Décuvage et pressurage en douceur puis léger soutirage avant élevage sur lies fines. Entonnage puis élevage d'un an avec fermentation malolactiques.

DÉGUSTATION

Vin précis, porté par une belle profondeur. Le nez s'ouvre sur des fruits noirs, la cerise et la mûre, relevés par une touche épicée subtile. La bouche est droite et énergique. Les tanins sont fins et élégants, apportant de la tenue sans dureté. La finale laisse une sensation minérale et légèrement poivrée, signature du lieu-dit.

ACCORDS

Il s'accorde parfaitement avec un magret de canard ou une volaille rôtie. Il accompagne aussi très bien des légumes rôtis, un fromage affiné de Bourgogne ou une cuisine légèrement épicée.

SERVICE & GARDE

Servir à 15 - 16°C / A déguster dans les 8 - 10 ans

WWW.BOUTHENET-CLERC.FR



«Le vin est une discipline où l'on ne triche pas. Chaque geste doit tendre vers l'excellence, même si cela demande du sacrifice.»

ANTOINE CLERC

10, rue Saint-Louis, Hameau de Mercey
71150 Cheilly-lès-Maranges - France

contact@bouthenet-clerc.fr

06 15 32 78 77