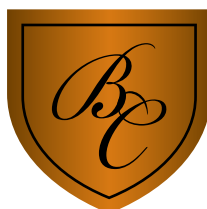


Bouthenet-Clerc

MARANGES-1^{ER} CRU

CLOS ROUSSOTS



TERROIRS

CÉPAGE	100% Pinot Noir
SURFACE	0,25 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 élégant, à la fois charmeur et précis. Le nez dévoile des fruits rouges croquants, la griotte et la fraise des bois, soulignés par une touche florale délicate. La bouche est souple et équilibrée, portée par une belle fraîcheur qui apporte de l'élan. La finale est fine et persistante, avec une sensation aérienne.

ACCORDS

Il accompagne idéalement une volaille rôtie, un filet mignon de porc ou un veau aux champignons. Il se marie aussi très bien avec des pâtes fraîches ou des fromages à pâte souple.

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