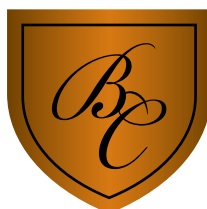


DOMAINE
Bouthenet-Clerc

MARANGES 1^{ER} CRU

LA FUSSIÈRE

VINS DE BOURGOGNE - MARANGES



TERROIRS

CÉPAGE	100% Pinot Noir
SURFACE	0,53 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 puissant qui allie fermeté et rondeur, avec des notes de petits fruits comme la framboise. Sa bouche, fraîche et réglissée, est légèrement grasse, avec des tanins lisses et soyeux.

ACCORDS

Il se mariera parfaitement sur des viandes rouges en sauces et fromages.

SERVICE & GARDE

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



«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

WWW.BOUTHENET-CLERC.FR