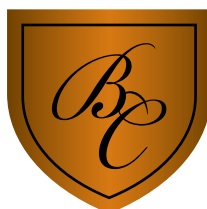


DOMAINE
Bouthenet-Clerc
MARANGES
LE BAS DES LOYÈRES

VINS DE BOURGOGNE - MARANGES



TERROIRS

CÉPAGE	100% Chardonnay
SURFACE	0.64 hectare
SOLS	Argilo-Calcaire

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Début de fermentation alcoolique en cuve inox sous contrôle des températures (17 à 20°C). Entonnage à mi fermentation (20 % de futs neuf). Elevage d'un an avec fermentation malolactiques.

DÉGUSTATION

La couleur est nette et lumineuse. Au nez, l'aubépine et l'acacia composent un bouquet frais. On retrouve en bouche un bel équilibre entre une matière ample, satinée et élastique, et une fraîcheur éclatante de bout en bout. La finale est précise et de longueur, marquée par la salinité salivante des sols et un réjouissant retour des agrumes.

ACCORDS

Il accompagne parfaitement des poissons grillés, des coquillages, ou une volaille à la crème. Il se marie aussi très bien avec des fromages de chèvre, des légumes printaniers ou une cuisine fine et iodée.

SERVICE & GARDE

Servir à 10 - 13°C / A déguster dans les 3 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