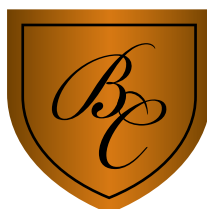


DOMAINE
Bouthenet-Clerc

MARANGES LE CLOS

VINS DE BOURGOGNE - MARANGES



TERROIRS

CÉPAGE	100% Pinot Noir
SURFACE	1.02 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 de 30% du volume pour un an avec fermentation malolactiques.

DÉGUSTATION

*Sa robe est d'une couleur sombre et violacée.
Le nez composé de fruit frais et croquant qui
remplit le palais avec délectation. La bouche est
fraîche, avec des saveurs poivrées.*

ACCORDS

Il se mariera parfaitement sur des viandes rouges en sauces ou sur un agneau aux pruneaux.

SERVICE & GARDE

Servir à 15 - 16°C / A déguster dans les 5 - 8 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