DOMAINE
Bouthenet-Clerc

VINS DE BOURGOGNE - MARANGES

BOURGOGNE
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE
AU PARADIS - VIEILLES VIGNES

TERROIRS

CÉPAGE	100% Pinot Noir
SURFACE	2 hectares
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 est marqué par les fruits rouges (framboise, griotte). Avec les années, le fruit devient confit. En bouche, il est corsé et généreux. Une certaine nervosité n'est pas rare dans sa jeunesse, puis les tanins se fondent et l'équilibre s'établit.

> *«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

ACCORDS

Il s'accorde très bien avec des viandes rouges grillées, un bœuf bourguignon ou un agneau rôti. Il accompagne aussi des plats mijotés, une cuisine de terroir ou des fromages affinés

SERVICE & GARDE

Servir à 15 - 16°C / A déguster dans les 7 - 10 ans

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