

MARANGES

AOC Rouge

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.

L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

Bourgogne

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Notre sceau en Bourgogne
Dufouleur Père & Fils



Les communes de production de l'appellation Maranges sont Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sempigny-lès-Maranges.

Bien que l'aire de production soit située dans le département de la Saône-et-Loire, cette appellation fait partie intégrante de la Côte de Beaune.

CEPAGES :

100% Pinot Noir.

ELABORATION :

Vendange, passage des raisins sur table de tri, foulage et éraflage. La cuvaison dure une quinzaine de jours. L'élevage se fait en fût de chêne, pour partie en fûts neufs, pendant 10 mois.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : belle robe rubis à légers reflets rosés, limpide et brillante.

Nez : plaisant, expressif sur des notes de fruits frais.

Bouche : attaque souple, vin équilibré, élégant, structuré par des tanins présents sans agressivité et une belle fraîcheur, de la finesse jusqu'à la finale gourmande sur le fruit.

HARMONIE METS/VINS :

A déguster avec des viandes blanches ou rouges grillées (filet mignon, tournedos) rôties ou en sauce. Avec un peu d'âge, parfait avec du sanglier ou un civet ainsi que les fromages de caractère.

Service à 16°C.

POTENTIEL DE GARDE :

De 6 à 9 ans.

