

# Maranges 1<sup>er</sup> cru La Fussièrre

## AOC Rouge

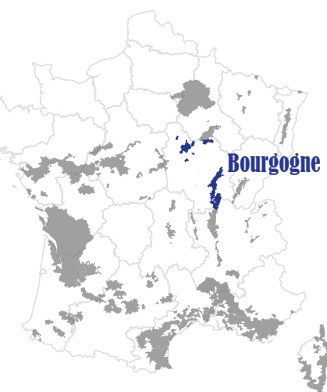
Bourgogne

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.

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 Saigny-lès-Maranges.

Cette appellation produit essentiellement des vins rouges. La superficie en production est de 177 ha en rouges (dont 78.94 ha en premier cru).



### CEPAGES :

100% Pinot Noir.



### ELABORATION :

Les raisins ont été vendangés manuellement et éraflés à 100% mis en cuve pour la macération à froid puis la fermentation alcoolique. La fermentation malo-lactique est faite à 100% en fûts. L'élevage est réalisé à 100% en fûts de chêne, dont 20% en fûts neufs.



### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

**Robe** : belle robe rubis, profonde, limpide, brillante.

**Nez** : franc, ouvert et complexe sur des notes de fruits, d'un fin boisé (touches vanillées) et de chocolat.

**Bouche** : attaque souple, matière soyeuse, vin structuré, ample, équilibré par des tanins fins et une belle fraîcheur qui se trouve renforcée par les arômes de petits fruits rouges, de la longueur sur une finale fruitée. Vin soyeux et expressif !



### HARMONIE METS/VINS :

Il accompagnera tous les mets traditionnels et régionaux, authentiques de terroir.

A présenter avec les fromages légèrement avancés au niveau de la maturité quand lui-même aura avancé dans l'âge !

Service à 16°C.



### POTENTIEL DE GARDE :

De 7 à 8 ans et plus.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – [www.henri-maire.fr](http://www.henri-maire.fr)

SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Février 2024