

Maranges « Sur le Bois » 2013

L'appellation Maranges se situe à l'extrême sud de la Côte de Beaune, elle fût reconnue officiellement par un décret datant de 1988. Elle couvre trois villages : Cheilly les Maranges, Desize les Maranges et Sampigny les Maranges.

La parcelle « Sur le Bois » 260 mètres d'altitude se trouve à Cheilly en plein milieu du coteau entourée par d'autres vignes, elle représente pour le Domaine une superficie de 1.30 hectares



Caractéristiques :

Terrain : Argilo-limoneux calcaire.

Exposition : Sud est.

Vigne : Vigne âgée de 40 ans

Cépage : Pinot Noir.

Vinification : Vendange manuelle en caisses, triée sur table à réception. Vinification bourguignonne sans soufre, en cuve bois, les raisins sont éraflés. Fermentation et macération d'une durée de 26 jours.

Élevage : 12 mois en fûts de chêne, décantation naturelle en fût, pas de filtration, aucun produit œnologique n'est ajouté.

Mode de culture:

Nous n'utilisons pas d'herbicide. Nous n'apportons que du compost et labourons la vigne pour favoriser la vie des sols.

Les fongicides homologués en viticulture biologique et les décoctions de plantes sont privilégiés.

Dégustation

Robe : rubis soutenue.

Nez : fruits murs, groseille, violette, amande fraîche, buis.

Bouche : bois fondu, poivré, des tanins fermes et élégants en fin de bouche.

Accord Mets et Vins

Côte de bœuf grillée.

Confit de canard.

Fromages de Bourgogne.

Service

Entre 14° et 16°, un passage en carafe lui permet d'exprimer pleinement son caractère.



Domaine Ludovic et Émilien BONNARDOT – 27 Grande Rue 21250 BONNENCONTRE

Tel : +33 (0)3.80.36.31.60 Mob : +33 (0)6 25 61 41 50

ludovic-bonnardot@orange.fr