

Maranges 1er Cru

LA FUSSIÈRE

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur le village Dezize-Les-Maranges. Au Nord-Ouest de celui-ci.

Le sol est argilo-calcaire.

Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 45 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis sur table de tri à la cuverie. Les raisins après éraflage, sont mis en cuve. Selon les millésimes et les souhaits de notre vinificateur, une part plus ou moins importante de vendange entière est intégrée à la cuve. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Suite au pressurage pneumatique, les vins sont mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci dure 14 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblé en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire et biodynamiques est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration.



NOTE DE DÉGUSTATION

Un vin riche, éclatant sur le fruit. Un concentré de fruits noirs, des tanins fins et souples.

ACCORDS

Viandes rouges, viandes blanches en sauce épicée, gibiers, et fromages affinés.

SERVICE

14°C