

MARANGES

Côte de Beaune

“ LA CROIX DE BOIS ”



CÉPAGE

Pinot Noir

VILLAGE

Cheilly-les-Maranges

LIEU-DIT

La Croix de Bois

TERROIR

Plaine Argilo-Calcaire, assez caillouteux avec de gros galets polis de fond de rivière

ÂGE

35 ans

EXPOSITION

Sud

TECHNIQUE CULTURALE

Vignes basses 10 000 Pieds/ha, taille Guyot simple, environ 45hL/ha

VENDANGES

Manuelles

ELEVAGE

12 mois en fût de chêne français, 15% fût neuf

VINIFICATION

Fermentation alcoolique par levures indigènes, cuvaison 15 jours, macération post-fermentaire environ 10 jours, pressurage mécanique

DÉGUSTATION

Traditionnellement puissant, ce Maranges ne déroge pas à la règle. Le nez est fort, épicé, chaud, les arômes de fruits mûrs s'expriment finement, amenés par un bois discret.

POTENTIEL DE GARDE

4-5 ans