

MARANGES CLOS ROUSSOTS

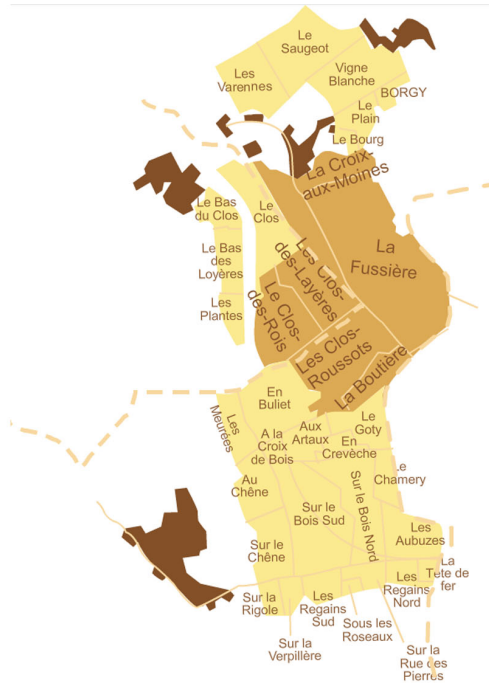


Côte Chalonnaise

Premier Cru

Rouge

Pinot Noir



Situation

Le village de Maranges est situé en Côte chalonnaise.

Caractéristiques

Ce premier cru fait partie des plus beaux climats de l'appellation Maranges.

Vinification

Les raisins sont égrappés, fermentés en cuves ouvertes puis le vins est élevé en fûts de chêne pendant 15 à 18 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

Ce clos Roussots est un vin puissant à la trame tannique marquée qui demande à s'arrondir avec le temps. Le nez complexe de petites baies rouges et noires et d'anis légèrement poivré demande à respirer dans ses premières années.

Dans les millésimes de belle maturité, c'est un vin de garde mais et il saura surprendre par sa présence en bouche.

Conservation

Ce premier cru pourra se conserver 5 ans et beaucoup plus.