



AOP MARANGES

1^{ER} CRU

Domaine Bachelet



Cépages : Pinot Noir

Sol : un tissu de collines et versants variés situés entre 240 et 400 mètres d'altitude ; Les sols sont composés de bruns calcaires et marnes calcaires.

Rendement : 35 hl/ha

Vinification: Culture raisonnée : labours, effeuillage, vendanges en vert.

Récolte manuelle avec tri rigoureux. Egrappage entier. Macération à froid de 5 à 8 jours. Fermentation contrôlée de 26°C à 32 ° C pendant une dizaine de jours. Elevage en fûts dont 25% en fûts neufs.

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

Le bouquet du Maranges éclate sur le fruit (bourgeon de cassis, fruits rouges épicés jusqu'au confit) Fraîche et réglissée la bouche est tapissée de gras et de saveurs poivrées. Avec ses tanins lisses et chaleureux, il est bien présent, fondu et d'une vinosité intense.

Conseil pour la dégustation :

Il demande à être servi à peine chambré 13° à 14°C.

A servir avec une côte de bœuf, filet mignon de veau pour un vin jeune. Viandes en sauces épicées pour les plus vieux. Les fromages moyennement forts conviendront bien types : reblochon, brie de Meaux.

Conservation:

Peut-être consommé après décantage ou conserver entre 5 et 7 ans.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z