



Maison Artisans

Fiche Technique : Maranges

Nom du vin : Maranges

Cépage : Pinot Noir

Région : Bourgogne

Appellation : Maranges AOC

Degré d'alcool : 12.50 %

Terroir : Argilo-Limoneux calcaire.

Vendanges : Manuelle, en caisse.

Vinification : Trie à la réception de vendange, vinification en cuve bois avec une petite proportion de grappe entière. Macération longue de 3 semaines environs.

Élevage : 12 mois en fut bourguignon de 4/5 vins.

Dégustation :

- **Œil :** Couleur Rubis
- **Nez :** Des notes de groseille, violette, buis au nez.
- **Bouche :** Élevage bien fondu avec des notes un peu poivrée sur les fruits rouges également et des tanins élégants, ce qui apporte une belle longueur.

Température de service : 14-18°C

Potentiel de garde : > 10 ans

