

SARL JEANNOT
Maranges 1^{er} Cru « Clos Roussots »

<u>Appellation :</u>	Maranges 1 ^{er} Cru « Clos Roussots »
<u>Couleur :</u>	Rouge
<u>Millésime :</u>	2018
<u>Cépage :</u>	Pinot Noir
<u>Degré :</u>	13%
<u>Terroir :</u>	Argilo - Calcaire
<u>Age des vignes :</u>	55 ans
<u>Rendements :</u>	30 HL / Hectare
<u>Vinification :</u>	Récolte manuelle - Tri sur ceps et au chai. Pressurage pour obtenir une extraction lente. Les fermentations alcooliques se font en cuves inox. Enfûtage afin de réaliser les fermentations malo-lactiques en levures et bactéries indigènes (naturellement présentes dans les jus).
<u>Elevage :</u>	Élevage durant 14 mois sur lies fines. Soutirage avant mise en bouteille. Pas de filtration. Mise en bouteille au domaine.
<u>Production :</u>	534 bouteilles par an

Dégustation :

Ce vin fruité avec des notes de cerise à une bouche magnifique, consistante et acidulée sur un final explosif.
A déguster à 16°C avec des viandes rouges et blanches, fromages.

Citations / Presses :

SARL JEANNOT
12 D 974
21190 MEURSAULT
COTE D'OR France
Call : 06.21.60.51.73