

# SARL JEANNOT

## Maranges 1<sup>er</sup> Cru « La Fussièrè »

<b><u>Appellation :</u></b>	Maranges 1 <sup>er</sup> Cru « La Fussièrè »
<b><u>Couleur :</u></b>	Rouge
<b><u>Millésime :</u></b>	2018
<b><u>Cépage :</u></b>	Pinot Noir
<b><u>Degré :</u></b>	13%
<b><u>Terroir :</u></b>	Argilo - Calcaire
<b><u>Age des vignes :</u></b>	55 ans
<b><u>Rendements :</u></b>	35 Hl / Hectare
<b><u>Vinification :</u></b>	Récolte manuelle - Tri sur ceps et à la cuverie. 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).
<b><u>Elevage :</u></b>	Élevage durant 12 mois sur lies fines. Soutirage avant mise en bouteille. Pas de filtration. Mise en bouteille au domaine.
<b><u>Production :</u></b>	2100 bouteilles par an

### **Dégustation :**

1<sup>er</sup> cru riche, harmonieux et élégant.  
A déguster à 16 °C avec des viandes rouges et blanches ou avec les fromages.

### **Citations / Presses :**

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