

# SARL JEANNOT

## Maranges « Vieilles Vignes »

<b><u>Appellation :</u></b>	Maranges « Vieilles Vignes »
<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>	60 ans
<b><u>Rendements :</u></b>	50 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 10 mois sur lies fines. Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille. Mise en bouteille au domaine.
<b><u>Production :</u></b>	16000 bouteilles par an

### **Dégustation :**

Belle couleur rubis. Fruits rouges évoluant sur le cassis avec des tanins lisses et chaleureux.  
A déguster à 14°C avec des gibiers, viandes rouges et fromages.

### **Citations / Presses :**

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