

**SARL JEANNOT**  
**Maranges « Vieilles Vignes »**

<u>Appellation :</u>	Maranges « Vieilles Vignes »
<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>	60 ans
<u>Rendements :</u>	50 HL / Hectare
<u>Vinification :</u>	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).
<u>Elevage :</u>	Élevage durant 10 mois sur lies fines. Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille. Mise en bouteille au domaine.
<u>Production :</u>	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