



Maranges « Les 8 Ouvrées »



Vignes :

Appellation : Maranges « Les 8 Ouvrées »
Coordonnées GPS : 46.902727 – 4.669966
Cépage : Chardonnay
Terroir : Argilo – Calcaire
Age de la vigne : 3 ans
Rendements : 35 HL/Hectares



Vin :

Degré : 13%
Vinification : Récolte manuelle – Tri sur ceps.
Pressurage à basse pression.
Débourbage statique à basse température 24 et 36 heures.
Vinification en cuve inox.
Élevage : Élevage en fûts de chêne Français durant 10 mois sur lies fines.
Réalisation de la fermentation malo-lactique.
Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteilles.
Production : 1300 bouteilles par an

Mise en bouteille au domaine.



Domaine Jeannot
12 route départementale 974
21190, Meursault

domaine.jeannot@gmail.com