



Maranges « Vieilles Vignes »



Vignes :

Appellation : Maranges « Vieilles Vignes »

Coordonnées GPS : 4.6901401 – 4.667736 / 4.6902072 – 4.668048

Cépage : Pinot Noir

Terroir : Argilo – Calcaire

Age de la vigne : 60 ans

Rendements : 50 HL/Hectares



Vin :

Degré : 13%

Vinification : Récolte manuelle – Tri sur ceps.

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.

Élevage : Élevage durant 10 mois sur lies fines.

Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille.

Production : 5850 bouteilles par an

Mise en bouteille au domaine.



Domaine Jeannot
12 route départementale 974
21190, Meursault

domaine.jeannot@gmail.com