

Maranges Premier Cru Les Clos Roussots

Superficie : 0.40 ha

Cépage : 100% Pinot Noir

Age des vignes : 70 ans

Lieux dits et Terroirs : Le 1er Cru « Clos Roussot », est exposé Sud Est à une altitude d'environ 250 mètres. Le sol est composé de calcaire à entroque et d'éboulis calcaire.

Mode de culture : Lutte raisonnée, tous les rangs sont enherbés afin de limiter au maximum l'érosion de cette vieille parcelle encore très saine, donnant de petit raisins très concentré.

Récolte : Manuelle en caisses percées de 20 kg.

Rendement : 30hl /ha

Vinification : Tri de la vendange puis égrappage complet des grappes macération pré fermentaire à froid pendant 5 jours à 12°C, fermentation pendant 14 jours avec des remontages et quelques pigeages afin d'améliorer l'extraction puis post fermentation à chaud 25°C pendant 3 jours.

Elevage : Mise en fûts pour 80% avec 30% de fûts neufs et 30% de fûts d'un ou deux vins et 20% en cuve inox pendant 12 mois . Assemblage au bout de 12 mois de la cuve et des fûts pour la mise en bouteille.

Accord Mets Vins : Un vin plutôt tannique à laisser vieillir 3 à 5 ans et qui accompagnera parfaitement gibier, cassoulet où un épaisse affiné.

