



DOMAINE
GRACHET-DUCHEMIN

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MARANGES

Confidences

COMMUNE : Sampigny-les-Maranges

LIEU-DIT : Le bas du clos

COULEUR : Rouge

CÉPAGE : Pinot Noir

SURFACE : 1.00 ha

PRODUCTION MISE EN BOUTEILLE : 1200 cols

EXPOSITION : Sud

ANNÉE DE PLANTATION : 1980

NATURE DU SOL : Argilo calcaire

RÉCOLTE : Manuelle

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Macération préfermentaire à 10°C de la vendange égrappée en cuve bois, fermentation spontanée sous l'action des levures indigènes en cuve inox pendant 10-12 jours avec remontages et pigeages quotidiens, élevage de 12 mois en fûts de 1 à 3 vins.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Robe rouge profond, aux reflets violacés. Un nez puissant, aux arômes de framboise, cassis, et petits fruits rouges confits. Une texture soyeuse, une bouche fraîche et élégante.

POTENTIEL DE GARDE :

5 à 8 ans.

SUGGESTIONS D'ACCORD METS-VINS :

Idéalement avec une viande rouge ou de la cuisine exotique.
Ce Maranges est une véritable pépite !



DANS LA CONFIDENCE
DES MARANGES

7, Grande Rue - 71150 Sampigny-les-Maranges, France

+33 (0)659 469 297 | +33 (0)699 190 465

DOMAINEGRACHETDUCHEMIN@GMAIL.COM

