



DOMAINE BERTRAND BACHELET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MARANGES 1^{ER} CRU « Les Clos Roussots »

L'APPELLATION

L'appellation Maranges est la dernière née de la Côte de Beaune, elle a vu le jour en mai 1989. Elle est répartie sur trois villages : Dezize-lès-Maranges, Cheilly-les-Maranges et Sampigny-les-Maranges. Plusieurs collines et versants composent l'appellation ; ils sont orientés sud/sud est, entre 200 et 400 mètres d'altitude. Cette appellation produit essentiellement des vins rouges, à savoir 95% de la production totale.

Les Maranges 1ers Crus sont répartis en sept climats distincts : « Les Clos Roussots » représentent le deuxième plus gros climat de l'appellation, répartis sur les communes de Cheilly-les-Maranges et Sampigny-les-Maranges.



ORIGINE / CLIMAT

Cépage 100% pinot noir sur sols bruns calcaires et marneux.

VINIFICATION

La vendange est rigoureusement triée, partiellement ou totalement égrappée. Les cuvaisons se font durant environ trois semaines, avec contrôle régulier des températures ; d'une manière générale, la vinification est très peu interventionniste.

ELEVAGE

12 mois d'élevage en fûts (20% de fûts neufs).

DEGUSTATION

Une belle robe rouge vif. Au nez, un accord subtil entre fruits rouges et noirs, épices et vanille. En bouche, un vin à la fois solide et frais, harmonieux et éclatant.

SERVICE

14 à 16 degrés.

ACCORDS

A déguster avec un rôti de veau aux patates douces ou des fromages affinés.

GARDE

Pour apprécier au mieux le vin, à déguster dans quelques années, idéalement entre 5 et 8 ans.