



DOMAINE BERTRAND BACHELET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MARANGES 1^{ER} CRU « La Fussière » BLANC

L'APPELLATION

L'appellation Maranges est la dernière née de la Côte de Beaune, elle a vu le jour en mai 1989. Ce vignoble est reparti sur trois villages : Dezize-lès-Maranges, Cheilly-les-Maranges et Sampigny-les-Maranges. Plusieurs collines et versants composent l'appellation, tous 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. Le climat La Fussière est le plus gros climat de l'appellation, réparti sur les communes de Cheilly et Dezize-les-Maranges.



ORIGINE / CLIMAT

Cépage 100% chardonnay, sur sols bruns et marnes calcaires. Exposition plein sud.

VINIFICATION

Les raisins sont immédiatement pressés sans foulage préalable. Après un pressurage doux et un léger débourage, les moûts sont entonnés.

ELEVAGE

L'élevage se fait en fûts de chêne, dont 20% de fûts neufs durant environ douze mois. Il est suivi de quelques mois en cuves afin de stabiliser le vin avant sa mise en bouteilles.

DEGUSTATION

Robe or pâle, avec beaucoup d'éclat. Le premier nez évoque des notes de fleurs blanches, type acacia, et le second nez apporte un côté pierre à fusil, très légèrement beurré. En bouche, beaucoup de souplesse et subtilité, avec des notes florales.

SERVICE

12-13 degrés.

ACCORDS

En accompagnement d'une entrée froide ou d'un poisson. Pour faire ressortir sa vivacité naturelle, à déguster avec des fromages à pâte cuite légèrement acides, comme le cantal ou le gouda.

GARDE

A boire dans les 2 à 3 ans.