



DOMAINE BERTRAND BACHELET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

## MARANGES 1<sup>ER</sup> CRU « La Fussièrè » ROUGE

### L'APPELLATION

L'appellation Maranges est la dernière née de la Côte de Beaune, elle a vu le jour en mai 1989. Elle se répartit sur trois villages, à savoir Dezize-lès-Maranges, Cheilly-les-Maranges et Sampigny-les-Maranges. Plusieurs collines et versants composent l'appellation, toutes orientées sud/sud est, entre 200 et 400 mètres d'altitude. Les Maranges 1ers Crus sont répartis en sept climats distincts.

Le climat La Fussièrè est le principal climat de l'appellation Maranges, réparti sur les communes de Cheilly et Dezize-les-Maranges.



#### ORIGINE / CLIMAT

Cépage 100% pinot noir sur roches argileuses, marneuses et calcaires.

#### VINIFICATION

La vendange est rigoureusement triée, avant d'être égrappée partiellement ou totalement, selon les cuvées et le profil du millésime. Les cuvaisons se font durant environ trois semaines, avec contrôle régulier des températures. Les extractions se font de manière peu interventionniste, avec seulement quelques pigeages et remontages.

#### ELEVAGE

L'élevage dure en moyenne un an, suivi de quelques mois en cuves afin de stabiliser le vin avant la mise en bouteilles.

#### DEGUSTATION

Robe brillante rubis, framboise. Un nez éclatant, aux arômes de fruits rouges, cassis. Une bouche fraîche, avec des saveurs poivrées.

#### SERVICE

14 à 16 degrés.

#### ACCORDS

Jeune, il est idéal avec une viande type côte de bœuf ou filet mignon ; plus vieux, il accompagnera parfaitement des plats en sauce épicés.

#### GARDE

A boire dans les 3 à 4 ans, avec un potentiel de garde de 10 ans.