



DOMAINE BERTRAND BACHELET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

## MARANGES ROUGE

### 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-les-Maranges, Cheilly-les-Maranges et Sampigny-les-Maranges. Plusieurs collines et versants composent l'appellation, orientés sud/sud-est. Cette appellation produit essentiellement des vins rouges, à savoir 95% de la production totale.

La cuvée de Maranges village du domaine est issue de deux lieu-dits, Aux Artaux et En Crevèches, tous deux situés sur la commune de Cheilly-les-Maranges.



#### ORIGINE / CLIMAT

Cépage 100% pinot noir sur sol argilo-calcaire.

#### 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

En fûts, pendant 12 mois (environ 10% de fûts neufs).

#### DEGUSTATION

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

#### SERVICE

14 à 16 degrés.

#### ACCORDS

Idéalement avec une viande rouge ou un plat plus exotique, type nems, ribs grillés ou porc braisé.

#### GARDE

A boire dans les 3 ans.