

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

Maranges

Maranges 2014



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : L'aire de Production de l'appellation Maranges se situe sur trois villages à l'extrémité Sud de la Côte de Beaune : Dezize Les Maranges, Cheilly les Maranges et Sampigny les Maranges.

Le Millésime 2014 : Après un début d'année doux et pluvieux et un épisode de gel mi avril, le millésime a trouvé son rythme de croisière avec un mois de mai chaud et sec, conditions idéales pour la fleur. La fin du printemps s'est déroulée dans des conditions optimales. L'été a été marqué par un violent épisode de grêle fin juillet et des températures relativement fraîches sur le mois d'Août accompagnées de quelques pluies. Début septembre, l'été indien prit le relais et permit aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges se sont déroulées fin Septembre sous un beau soleil. Les vins rouges se caractérisent par une texture charnue et bien équilibrée. Elevage en fût de chêne pendant 14 mois.

Dégustation : Belle couleur rubis. Des notes de violettes sur des arômes intense de cerise et de groseille bien mûres. Bien équilibré et bien construit. Fruits très pur. Tannins présents mais bien intégrés. Fin de bouche longue et généreuse.

Accords mets et vins : Viandes blanches, viandes rôties, gibiers et fromages régionaux.