

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

Maranges

Maranges

La Fussière

1^{er} Cru 2015



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : La parcelle se situe sur le village de Dezize Les Maranges, sur le département de Saône & Loire, à la limite de la Côte d'Or. Elle est nichée au cœur du coteau et bénéficie d'une très belle exposition.

Le Millésime 2015 : Des conditions climatiques idéales : un début d'année froid et un printemps doux qui ont laissé la place à un été généreux en soleil et en chaleur. Une climatologie parfaite (avec un grand différentiel entre les températures diurnes et nocturnes, notamment en Août) qui a permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges ont commencé début septembre sous un beau soleil. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes intenses de petits fruits rouges bien mûrs (cerise) sur des notes d'épices. Bien équilibré et bien structuré. Boisé subtil sur des tannins bien intégrés. Belle persistance sur des notes d'épices.

Accords mets et vins : Accords mets et vins : Volailles, viandes grillées, plats en sauce et la plus grande partie des fromages classiques (en particulier les fromages régionaux - Citeaux, Epoisses, Langres).