

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

Maranges

Maranges

La Fussière

1^{er} Cru 2017



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 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. 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 de réglisse et de vanille. Bien équilibré et bien structuré. Belle texture. Boisé subtil sur des tannins bien intégrés. Belle persistance sur le fruit.

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).