

# Maranges



## CÉPAGE

100%  
Chardonnay  
AOC Maranges

## TYPE DE VIN



## DEGRÉ

13°

## GARDE

3 > 10  
ans

## SOLS

Argilo-calcaire.

## ÂGE DES VIGNES

Jeune parcelle plantée en 2015.

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

12 mois en fûts de chêne (30% fûts neufs).

## DÉGUSTATION

- Température de service : 14°C
- Robe jaune avec reflets dorés
- Nez : arômes fleur blanche puis pierre à fusil avec notes légèrement beurrées
- Bouche : onctuosité mêlée à une fraîcheur délicate

*Pour une dégustation optimale, n'hésitez pas à le mettre en carafe deux heures avant le service.*

## SUGGESTIONS

- Poissons
- Cuisses de grenouilles
- Viandes blanches en sauce
- Fromages : chèvre et famille des gruyères

DOMAINE **R** REGNARD

14 Rte de Cheilly, 71150 Sampigny-lès-Maranges  
Téléphone : 06 22 98 82 11 - [www.domaine-regnard.fr](http://www.domaine-regnard.fr)