

Maranges

« Le Bas des Loyères »



CÉPAGE

100% Pinot Noir
AOC Maranges

TYPE DE VIN



DEGRÉ

13°

GARDE

3>7
ans

SOLS

Argilo-calcaire.

ÂGE DES VIGNES

Environ 30 ans.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification longue avec macération préfermentaire à froid puis post-fermentaire à chaud, élevage 12 mois en fûts de chêne (20% fûts neufs).

DÉGUSTATION

- Température de service : 16°C
- Robe rubis profond
- Nez fruité, note de fruits rouges
- Bouche : vin expressif, ferme et structuré

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

SUGGESTIONS

- Viandes en sauce : boeuf bourguignon, osso bucco...
- Fromages : époisses, soumaintrain

DOMAINE *R*EGNARD

14 Rte de Cheilly, 71150 Sampigny-lès-Maranges
Téléphone : 06 22 98 82 11 - www.domaine-regnard.fr