Maranges Premier Cru
« Les Clos Roussots »

CÉPAGE	TYPE DE VIN	DEGRÉ	GARDE
100% Pinot Noir AOC Maranges 1er Cru		13°	2>10 ans

SOLS

Argilo-calcaire.

ÂGE DES VIGNES

Parcelle de 40 ans.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification longue avec macération préfermentaire à froid puis post-fermentaire à chaud, élevage 12 mois en fûts de chêne (30% fûts neufs).

DÉGUSTATION

- Température de service : 16°C
- Robe rubis profond
- Nez : mélange de notes de fruits rouges et noirs, arômes vanillés
- Bouche : vin expressif, à la fois solide et frais au boisé équilibré

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...
- Gibiers
- Fromages affinés

DOMAINE REGNARD

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