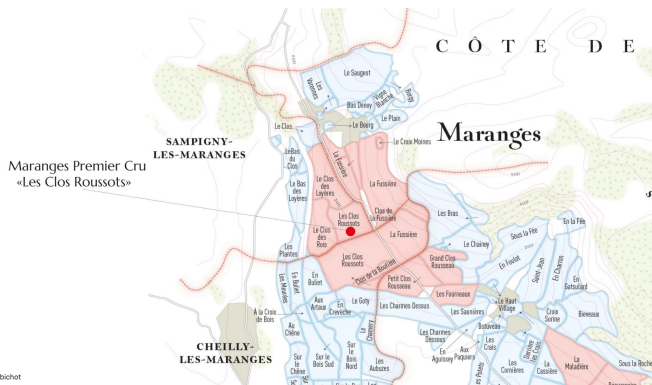


MARANGES PREMIER CRU "CLOS ROUSSOTS" MAISON ALBERT BICHOT



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols bruns calcaires



PRÉSENTATION

Située à l'extrémité sud de la Côte de Beaune, à la frontière avec la Côte Chalonnaise, l'appellation Maranges s'étend sur trois communes ; Cheilly-les-Maranges, Dezize-les-Maranges et Champigny-lès-Maranges. D'une surface totale de 162 ha consacrés presque exclusivement à la culture du Pinot Noir, l'appellation compte 83 ha classés en Premier Cru. Le climat du "Clos Roussots" se situe sur les pentes inférieures du Mont de Sène, dit des "Trois Croix".

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.
Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 3 à 4 semaines.
Elevage en fûts de chêne (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet exhale des arômes intenses de fruits frais (cassis, groseille...) et de sous-bois avec un caractère un peu sauvage. Au palais, ce vin souple et rond est doté d'une fine structure tannique qui lui donne un bel équilibre. Sa finale est gourmande et très aromatique.

SERVICE

Servir à 15-16°C.
A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, canard, porc, gibier)
Fromages moyennement corsés à corsés
Recette idéale : coq au vin

