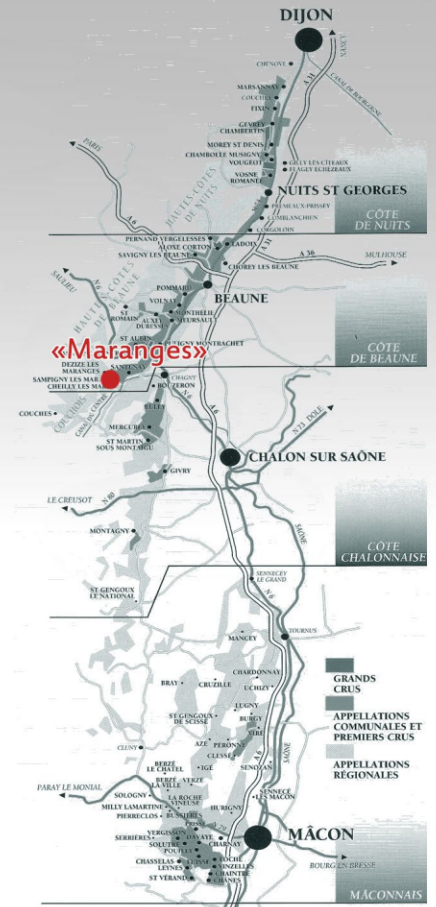




# MARANGES 1ER CRU CLOTS ROUSSOTS



**CEPAGE**

100 % Pinot Noir

**SOL**

Les vignes âgées de 50 ans sont situées sur des terrains argilo calcaire.

**VINIFICATION**

Vendanges manuelles. Les raisins sont egrappés avant une macération à froid de 4 jours. La vinification est de 25 jours environ avant pressurage.

**ELEVAGE**

Elevage en fût de 12 mois dont 40% de fût neuf.

**DEGUSTATION**

- Œil : sa couleur ambrée est lumineuse.
- Nez : le nez est vanillé avec des parfums de fruit rouge
- Bouche : l'attaque est franche surmontée de notes de framboise soutenue par des tanins fins.

Ce Maranges 1er Cru peut s'accorder parfaitement avec des Viandes rouges, volailles en sauce ainsi que tous les fromages. A déguster entre 15 et 17°. Temps de garde 4 ans.

**GRAPE VARIETY**

100% Pinot Noir

**SOIL**

The 50-year-old vines are located on clay limestone soils.

**VINIFICATION**

Handharvest. Grapes are destemmed before a cold maceration of 4 days. The vinification is about 25 days before pressing.

**AGEING**

Raised in oak during 12 months with 40% of new oak.

**TASTING**

- Colour : its amber color is bright.
- Nose : the nose is vanilla with flavors of red berry
- Mouth : the attack is frank topped with notes of raspberry supported by fine tannins.

This Maranges Premier Cru is good with red meats, poultry in sauce as well as all the cheeses.

To serve between 15 and 17°C.

To keep for 4 years.