



MARANGES 1^{ER} CRU CLOS ROUSSOTS



TERROIR



Origine géographique

Situé à l'extrémité Sud de la Côte de Beaune, à sa frontière avec la côte Chalonnaise, l'appellation Maranges s'étend sur trois communes en Côte-d'Or.



Sol

Le climat du « Clos Roussots » se situe sur les pentes inférieures du Mont de Sène, dit « des trois croix » avec une exposition Sud-Est favorable. Sols bruns calcaires sur marnes lias du jurassique inférieur.



Encépagement

100 % Pinot Noir.



Vinification

Bourguignonne traditionnelle en cuves ouvertes avec pigeages et macération longue. Elevage en fûts de chêne avec 25 à 30% de fûts neufs pendant 14 à 16 mois qui apportent structure et complexité au vin.

DEGUSTATION



Robe

Belle couleur rubis intense aux reflets framboise.



Nez

Il dévoile une fraîcheur iodée sur une trame de fruits rouges rehaussée par quelques notes de bourgeon de cassis.



Bouche

Souple, friand en bouche, ce vin équilibré ne manque pas de finesse. Quant à la finale, elle est gourmande avec de subtiles nuances de réglisse.

SERVICE



A boire avec

Idéal avec de la cuisine exotique et épicée, notamment avec des rouleaux de printemps, du poulet au curry et du porc braisé à l'ananas mais aussi des volailles fines comme des aiguillettes de canard aux mirabelles. Sur le plateau de fromage, choisissez un Saint-Nectaire ou un Comté 12 mois d'affinage.

Température de service

15 à 16 °C.



Temps de garde

De 5 à 10 ans.

JEAN BOUCHARD

6 bis, Boulevard Jacques Copeau – 21200 Beaune
Tél : 03 80 24 37 27 – Fax : 03 80 24 37 38 - contact@jeanbouchard.com
www.jeanbouchard.com