



Domaine J.F. Bachelet

**Classification :**

 1er Cru

**Région :** La Côte de Beaune

**Cépage :** Pinot noir



**Température de service :**  
13-14°C

**Durée de conservation :**  
6 à 8 ans

## Maranges 1er Cru "La Fussièrè" (Rouge)

*La Côte de Beaune - Pinot noir*

### *Origine*

L'appellation MARANGES est née le 23 Mai 1989. L'Institut Nationale des Appellations d'Origine (I.N.A.O.) autorise les trois appellations, Cheilly les Maranges, Sampigny les Maranges et Dezize les Maranges, à se regrouper en une seule : MARANGES.

Terroirs: un tissu de collines et versants variés situés entre 240 et 400 mètres d'altitude ; Les sols sont composés de bruns calcaires et marnes calcaires.

### *Vinification*

Récolte manuelle avec tri rigoureux. Egrappage entier. Macération à froid de 5 à 8 jours. Fermentation contrôlée de 26°C à 32 ° C pendant une dizaine de jours. Elevage en fûts dont 25 % en fûts neufs.

Rendements : 35hl /ha

### *Notes de dégustation :*

Le bouquet du Maranges éclate sur le fruit (bourgeon de cassis, fruits rouges épicés jusqu'au confit) Fraîche et réglissée la bouche est tapissée de gras et de saveurs poivrées. Avec ses tanins lisses et chaleureux, il est bien présent, fondu et d'une vinosité intense.

### *Mets d'accompagnements*

Il demande à être servi à peine chambré 13° à 14°C. Côte de boeuf, filet mignon de veau pour un vin jeune.

Viandes en sauces épicées pour les plus vieux. Les fromages moyennement forts conviendront bien types : reblochon, brie de Meaux.