



Domaine Bachey-Legros

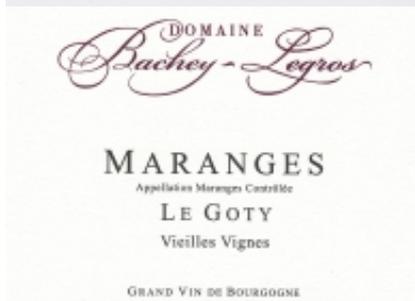
Classification :



Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir



Température de service :
16-18°C

Durée de conservation :
5 à 7 ans

Maranges "Le Goty" Vieilles Vignes (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Un profond plaisir.

Maranges ... Voilà une appellation en plein essor, qu'il faut prendre par la douceur pour en tirer le meilleur. Le Goty fait partie des meilleurs climats, le bout de nos rangs tutoie les Santenay Charmes.

Vinification

Vendange : Manuelle.

Vinification : Macération pré fermentaire à froid (5 jours), fermentation alcoolique (10 jours), macération post fermentaire (11 jours)

Elevage : Entonnage à chaud. Elevage de 14 mois: 12 en fûts sur lies sans soutirage puis 2 en cuve. 100% en fûts de chêne dont 20 % en fûts neufs.

Notes de dégustation :

Les ceps, plantés en 1945, puisent au plus profond et donnent un vin concentré, avec une incroyable couleur d'encre noire. La maturité des raisins est plutôt tardive et nous les laissons bien mûrir pour obtenir les tannins les plus fondus possibles. Cette matière brute, nous la vinifions tout en délicatesse, en peu de temps, pour laisser s'exprimer toute la pureté du fruit.

Mets d'accompagnements

Gibier, pièces de bœuf grillée, fromages affinés.