

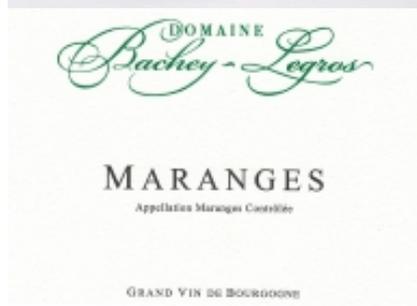


### Classification :



**Région :** La Côte de  
Beaune

**Cépage :** Chardonnay



**Température de service :**  
12-14°C

**Durée de conservation :**  
2 à 5 ans

## Maranges (Blanc)

*La Côte de Beaune - Chardonnay*

### Origine

Notre Maranges blanc provient de deux parcelles situées sur la commune de Cheilly-lès-Maranges dans les climat « Sur le Bois » et « Sur la Rue des Pierres » respectivement plantées en 2002 et 2019.

Le climat « Sur le bois » est plutôt argileux et « Sur la Rue des Pierres » plutôt calcaire. L'assemblage des deux climats apporte un parfait équilibre au vin.

### Vinification

Vendange manuelle.

Vinification: Fermentation alcoolique en fût pendant 2 mois. Batonnages selon dégustation et observation du vin.

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

Clarification : collage et filtration lenticulaire.

### Notes de dégustation :

Nous obtenons un vin aux arômes de fruits frais. Le climat « Sur la Rue des Pierres » lui apporte la minéralité et « Sur le Bois » la rondeur. Son côté fruité et frais le rend très agréable à déguster dans la jeunesse.

### Mets d'accompagnements

Apéritif, viandes blanches à la crème, poissons nobles, fromages à pâte dure