Bourgogne de
Vigne en Verre

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 "Vieilles Vignes" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Ce vin combine deux parcelles de vieilles vignes. L'une, plantée de vignes de 50 ans située dans les Aubuzes (parcelle très argileuse aux vieux clones), l'autre, plantée en 1935 En Crevèche (sols d'argile humide/petits galets/calcaire dont découlent de petits raisins très noirs). Les deux parcelles sont vinifiées séparément (vinification courtes pour garder le croquant du fruit) puis assemblées.

Vinification

Macération pré fermentaire à froid (5 jrs), fermentation alcoolique (8jrs), macération post fermentaire (5 jrs).
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
Extraction douce et mesurée, pour privilégier le fruit...

Notes de dégustation :

Nous avons voulu un vin de plaisir, facile à boire mais de caractère, typique de la Bourgogne.

Un vin au profil enchanteur, associant les saveurs de fruits noirs tels que la cerise Burlat à maturité optimale et la mûre sauvage, dans un toucher de bouche à la sucrosité magnifique, à la texture charnue et veloutée à la fois.

Mets d'accompagnements

Côtes d'agneau, viandes blanches et rouges grillées, fromages affinés.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com