



21 23 rue de la Charrière
21590 SANTENAY

FICHE TECHNIQUE
MARANGES VIEILLES VIGNES
« LE CHAMERY »

Appellation : MARANGES (Vieilles Vignes)

Lieu-dit : « Le Chamery »

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Vignes exposées au sud, sur la commune de Cheilly les Maranges

Type de sol : Argilo-calcaire liasique

Superficie des vignes du domaine : 1 ha

Date de plantation : 1952

Porte-greffe : 3309C

Caractéristiques gustatives :

Le Maranges est un vin charpenté avec une bonne rondeur, des tanins typiques du Maranges, mais sans agressivité. Supportés par une bonne acidité, leurs tanins s'expriment et les rendent aimables, d'une puissance maîtrisée et toujours d'un goût très sûr.

La couleur est rubis moyen ou pourpre léger. Son bouquet marie les petits fruits rouges et noirs et les fleurs.

Conseils de service :

En raison d'une belle diversité aromatique, il accompagne très bien la cuisine gourmande et familiale : abats, rôti de porc, lapin, bœuf braisé... On n'hésite pas non plus à l'associer aux plats plus exotiques, comme les brochettes, kébabs chili con carne... Et bien évidemment avec les fromages affinés. La température de service idéale est de 14 à 16°C.

Durée de conservation :

Il se conservera aisément entre 5 et 15 ans.

