

DOMAINE BERNARD ET FLORIAN REGNAUDOT

Maranges Premier Cru Le Clos des Loyères
Rouge, 2018

VIGNES

Origine du vin : Domaine

TERROIR

Sol argileux

A LA VIGNE

La partie de vieille vigne -1931- est enherbée pour limiter l'érosion et la partie plus jeune -2004- est labourée.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble** : 0.78 ha - **Age moyen des vignes** : 58 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

100% vendange éraflée et non foulée. Pré fermentaire de 5 à 7 jours puis fermentation de 2 semaines -levures indigène-

ELEVAGE

Elevage en fûts de 12 mois avec 25% fûts neufs

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

Potentiel de garde : 5 à 10 ans, 10 à 15 ans

ACCORDS METS-VINS

cuisine épicée, gibiers, fromage

NOTRE ENTREPRISE

En 2015, Florian a repris les rênes du Domaine familial installé à Maranges depuis plusieurs générations. Le Domaine fait 8 ha et produit majoritairement l'appellation Maranges Premier Cru.

Surface totale du domaine : 8,00ha

Principaux marchés : France

DOMAINE BERNARD ET FLORIAN REGNAUDOT
14 Route de Nolay, 71150 DEZIZE LES MARANGES
Tel. 06 79 32 66 06 - regnaudot.bernardetflorian@orange.fr


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.