



Maranges Vieille Vignes 2023

Dans le verre, une robe grenat foncé. Le nez révèle un arôme de cerise accompagné de nuances épicées. En bouche, un parfum de fraises des bois s'épanouit, soutenu par une structure tannique noble et bien définie. Vin équilibré avec un bon potentiel de garde.

Producteur	Marie Bouthenet
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AOP
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322415
Accord mets et vins	Fromages à pâte molle, Agneau, Bœuf, Gibier, Veau, Volaille



Vinification

Les raisins sont éraflés à 100 % avant le pressurage. Le vin vieillit pendant 12 mois dans de grands fûts en chêne.

Terroir

Tous les vignobles sont enherbés.

Histoire

Dans la famille Bouthenet, on est vigneron de génération en génération. Marie Bouthenet représente la cinquième génération et veille aujourd'hui sur le domaine viticole de 11 hectares, réparti sur les communes de Santenay, Cheilly-les-Maranges et Dezize-les-Maranges. Le travail à la vigne lui tient particulièrement à cœur, et elle sait que le raisin est la matière première essentielle pour un bon vin. C'est pourquoi les vignes sont cultivées depuis toujours dans le respect de l'environnement. Le domaine suit les principes de la viticulture durable, une approche fondée sur l'observation, la réflexion, le respect et la préservation des sols.

