



Maranges 1er Cru, La Fussière 2023

Ce Maranges 1er Cru se présente dans le verre avec une robe rouge rubis profond aux reflets violacés. Le nez révèle des notes de fraise, de framboise et de griotte, accompagnées de nuances florales de pivoine et de violette. En bouche, il est ferme et structuré, avec du volume et de la complexité qui lui confèrent une belle expression. L'acidité soutient un potentiel de garde moyen. Les tanins sont soyeux et souples.

Producteur	Domaine Capuano Ferreri
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323501
Accord mets et vins	Fromage, Bœuf, Gibier à plumes, Boeuf Bourguignon

Vinification

L'élevage dure 8 à 10 mois en fûts de chêne, dont 30 % neufs. Ensuite, le vin repose encore 4 à 6 mois en bouteille avant sa mise en vente.

Terroir

Les sols sont caractérisés par l'argile et le calcaire.

Histoire





La Domaine Capuano-Ferreri a évolué au fil des années et s'étend aujourd'hui sur plus de 8 hectares de vignoble en Côte de Beaune et en Côte Chalonnaise. L'objectif est d'exprimer le terroir à travers les vins. La très bonne exposition des vignobles, un travail rigoureux ainsi que la vendange manuelle et le tri des raisins permettent d'obtenir des vins de grande qualité. Dans les caves du domaine, la vinification s'effectue de manière traditionnelle et naturelle. Tous les vins sont élevés en fûts de chêne d'origine française. Lorsque leur élevage atteint son apogée, la mise en bouteille est réalisée avec soin et délicatesse, pour des vins dignes de leur appellation.

