



Maranges Vieille Vignes 2023

CHF 32.00 | 10 cl = CHF 4.27

Nel calice si presenta di un intenso rosso granato. Al naso emergono profumi di ciliegia con sfumature speziate. Al palato si sviluppa un aroma di fragoline di bosco, sostenuto da una struttura tannica nobile e ben definita. Vino equilibrato con ottimo potenziale di invecchiamento.

Produttore	Marie Bouthenet
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AOP
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322415
Adatto a	Formaggi a pasta molle, Agnello, Manzo, Selvaggina, Carne di vitello, Pollame



Vinificazione

Le uve vengono diraspate al 100% prima della pressatura. Il vino matura per 12 mesi in grandi botti di rovere.

Terroir

Tutti i vigneti sono inerbiti.

Storia





Nella famiglia Bouthenet, si è viticoltori da generazioni. Marie Bouthenet rappresenta la quinta generazione e si occupa oggi della gestione dell'azienda vinicola, che si estende su 11 ettari nei comuni di Santenay, Cheilly-les-Maranges e Dezize-les-Maranges. Il lavoro in vigna le sta particolarmente a cuore, consapevole che l'uva è la materia prima fondamentale per un buon vino. Per questo motivo i vigneti sono coltivati da sempre nel rispetto dell'ambiente, seguendo i principi della viticoltura sostenibile - una pratica basata su osservazione, riflessione, rispetto e tutela del suolo.

