



## Maranges Vieille Vignes 2023

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.

