

DOMAINE
PONSARD – CHEVALIER

| GRANDS VINS DE BOURGOGNE |

MARANGES 1^{er} CRU
CLOS DES ROIS



Couleur : Rouge

Vignoble : Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir

Millésime : 2017

Sol : Argilo-Calcaire

Exposition : Sud-Est

Age des vignes : 52 ans

Superficie : 0 ha 38 a 60 ca



Méthode Culturelle : Lutte raisonnée.

Le sol est travaillé en intégralité dans le respect de la plante et de l'environnement.

20% Taille de Guyot et 80 % en Cordon de Royat.

Maîtrise de la vigueur, ébourgeonnage, rognage, effeuillage et limitation des rendements pour une meilleure maturation et qualité des raisins.



Vinification : Vendanges manuelles.

Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours. Fermentation alcoolique en 12 jours. Pigeages doux, remontages et contrôle de T°c et de densité pendant la fermentation.

Elevage : 12 mois sur lies fines en fûts de chêne de France (dont 20 % de fûts neufs) et 4 à 6 mois d'affinage de masse en cuve.

Production annuelle : Mise en bouteilles au Domaine. Environ 2000 bouteilles.



Dégustation : Robe aux reflets grenat. Nez mûr, aux accents de fruits confiturés (cerise, groseille), fond forestier. Bouche saine, souple, avec une belle densité fruitée. La matière est élégante et raffinée. Un 1er cru équilibré, pour un plaisir immédiat.

Garde : 15 à 20 ans.

Service : 15°C

Accords : Carré d'agneau, pavé de bœuf sauce au poivre vert, magret de canard



Distinctions : Médaille d'Or Concours Mondial des Feminalise 2019

88/100 – Guide Gilbert & Gaillard 2020

16,5/20 – Guide Bettane + Desseauve 2020

Domaine PONSARD – CHEVALIER
2, 'Les Tilles' – 21590 SANTENAY

03-80-20-60-87 / 06-09-97-45-10 / contact@ponsard-chevalier.fr

www.domaine-ponsard-chevalier.com