

DOMAINE  
PONSARD – CHEVALIER

| GRANDS VINS DE BOURGOGNE |

MARANGES 1<sup>er</sup> CRU  
CLOS DES ROIS



**Couleur :** Rouge

**Vignoble :** Côte de Beaune

**Cépage :** Pinot noir

**Millésime :** 2018

**Sol :** Argilo-Calcaire

**Exposition :** Sud-Est

**Age des vignes :** 53 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 :** Belle robe rubis soutenu, jeune. Nez intense sur le fruit évoquant la chair de cerise. Bouche nette, polie, fruitée. Le fruit est ourlé d'un boisé discret qui lui apporte caractère et longueur. Un charme indéniable.

**Garde :** 15 à 20 ans.

**Service :** 15°C

**Accords :** Côte de bœuf, tournedos aux morilles, noix de veau.



**Distinctions :** Médaille d'Or Concours International de Lyon 2020  
90/100 – Guide Gilbert & Gaillard 2020

Domaine PONSARD – CHEVALIER

2, 'Les Tilles' – 21590 SANTENAY

03-80-20-60-87 / 06-09-97-45-10 / [contact@ponsard-chevalier.fr](mailto:contact@ponsard-chevalier.fr)

[www.domaine-ponsard-chevalier.com](http://www.domaine-ponsard-chevalier.com)