

DOMAINE
PONSARD – CHEVALIER

| GRANDS VINS DE BOURGOGNE |

MARANGES 1^{er} CRU
LA FUSSIÈRE



Couleur : Rouge

Vignoble : Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir

Millésime : 2017

Sol : Argilo-Calcaire

Exposition : Sud / Sud-Est

Age des vignes : 17 ans

Superficie : 0 ha 35 a 90 ca



Méthode Culturelle : Lutte raisonnée.

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

80% Taille de Guyot et 20 % 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 grenat lumineux. Nez prometteur, prune, groseille, épices fines, touche de fougère, chêne grillé. Bouche soyeuse, ample, vive, encore jeune, de bonne intensité. Finale aux accents végétaux et épicés. Vin réussi, on l'attendra.

Garde : 10 à 15 ans

Service : 15°C

Accords : Sauté de veau, steak de bœuf au roquefort, poulet rôti.



Distinctions : Guide Hachette des vins 2020

Médaille d'Or Concours International de Lyon 2019

Médaille d'Argent Concours Mondial des Femalise 2019

87/100 – 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

www.domaine-ponsard-chevalier.com