

DOMAINE
PONSARD – CHEVALIER

| GRANDS VINS DE BOURGOGNE |

MARANGES 1^{er} CRU
LA FUSSIÈRE



Couleur : Rouge

Vignoble : Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir

Millésime : 2018

Sol : Argilo-Calcaire

Exposition : Sud / Sud-Est

Age des vignes : 18 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 : Dans le verre, un beau vin pourpre aux reflets violines, qui s'exprime sur des jolies notes fruitées (cassis) et et réglissées à l'olfaction. La bouche est riche, dense, concentrée, chaleureuse, bâtie sur des tanins fins et dynamisée par une finale pleine d'énergie.

Garde : 10 à 15 ans

Service : 15°C

Accords : Coq au vin, poulet tandoori, bavette grillée.



Distinctions : 2* Guide Hachette des vins 2021

Médaille d'Argent Prix Plaisir Bettane & Desseauve 2020

88/100 – 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