

DOMAINE
PONSARD – CHEVALIER

| GRANDS VINS DE BOURGOGNE |

MARANGES 1^{er} CRU
LES LOYÈRES



Couleur : Rouge

Vignoble : Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir

Millésime : 2017

Sol : Argilo-Calcaire

Exposition : Sud-Est

Age des vignes : 28 ans

Superficie : 0 ha 15 a 75 ca



Méthode Culturelle : Lutte raisonnée.

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

90% Taille de Guyot et 10 % 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 11 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 900 bouteilles.



Dégustation : Robe grenat, début d'évolution. Nez expressif, griotte, groseille, note végétale, chêne frais. Bouche joliment proportionnée, ample, tendue, aux tanins grenus et au boisé discret, s'ouvrant sur de délicieux arômes juteux et persistants. Un maranges racé.

Garde : 15 ans.

Service : 15°C

Accords : Filets de porc grillés, tartare de bœuf, couscous.



Distinctions : 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.ponsard-chevalier.fr