

DOMAINE
PONSARD – CHEVALIER

| GRANDS VINS DE BOURGOGNE |

MARANGES 1^{er} CRU
LES LOYÈRES



Couleur : Rouge

Vignoble : Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir

Millésime : 2018

Sol : Argilo-Calcaire

Exposition : Sud-Est

Age des vignes : 29 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 rubis soutenu. Nez gourmand de fruits rouges associés d'une touche minérale fumée élégante. La bouche est bien constituée, dense, dévoilant une belle alliance du fruit et du bois. La finale est jeune et encore marquée de l'empreinte boisée.

Garde : 15 ans.

Service : 15°C

Accords : Brochettes d'agneau grillé, Osso bucco, cailles farcies.



Distinctions : 1 étoile Guide Hachette 2021

90/100 - Guide Gilbert & Gaillard 2020

Médaille d'Or au Concours Mondial des Feminalises 2020

Domaine PONSARD – CHEVALIER

2, 'Les Tilles' – 21590 SANTENAY

03-80-20-60-87 / 06-09-97-45-10 / coralie.bernard@orange.fr

www.ponsard-chevalier.fr