



## Maranges Premier Cru La Fussière

*Superficie* : 0.50ha

*Cépage* : 100% Pinot Noir

*Age des vignes* : 45 ans

*Lieux dits et Terroirs* : Le 1er Cru « La Fussière », est exposé au Sud à une altitude d'environ 350 mètres. Le sol est composé de marnes gris-noir, possible calcaire à gryphées géantes, calcaire à entroque et d'éboulis calcaire.

*Mode de culture* : Hautes Valeurs Environnementales, le sol est labouré, rognage assez haut pour améliorer la surface foliaire, effeuillage coté soleil levant.

*Récolte* : Manuelle en caisses percées de 20 kg.

*Rendement* : 40hl /ha

*Vinification* : Tri de la vendange puis égrappage complet des grappes macération pré fermentaire à froid pendant 5 jours à 12°C, fermentation pendant 14 jours avec des remontages et quelques pigeages afin d'améliorer l'extraction puis post fermentation à chaud 25°C pendant 3 jours.

*Elevage* : Mise en fûts pour 100% avec selon les millésimes 20% de fûts neufs et 80% de fûts d'un ou deux vins pendant 12 mois. Assemblage au bout de 12 mois des fûts pour la mise en bouteille.

*Accord Mets Vins* : Un vin plutôt tannique à laisser vieillir 3 à 5 ans et qui accompagnera parfaitement gibier, où un fromage affiné.