

DOMAINE
Bachey-Legros

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Maranges Vieilles Vignes Aoc Maranges Villages

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Maranges, situato nella regione viticola di Côte de Beaune, è famoso per la produzione di vini rossi a base di uve Pinot Nero. I terreni dei vigneti sono caratterizzati da una concentrazione di calcare e argilla. Nonostante sia situato nella Saône et Loire, Maranges è considerato parte della Côte de Beaune e, di conseguenza, della regione vinicola della Côte d'Or. Il vino è un assemblaggio di due parcelle di viti storiche, Les Aubuzes una parcella con vecchi cloni e un alto contenuto di argilla, ed En Crevèche che presenta un terreno più umido con argilla e calcare con piccoli ciottoli.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La macerazione a freddo prima della fermentazione dura 5 giorni, seguita da 8 giorni di fermentazione alcolica e 5 giorni di macerazione post-fermentativa. Il vino è poi affinato per 14 mesi, 12 mesi in barriques sui lieviti senza travasi e poi 2 mesi in vasca. L'estrazione è stata delicata e misurata per enfatizzare il frutto.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo vino ha un palato elegante che combina i sapori dei frutti neri come le ciliegie di Burlat perfettamente mature e le more selvatiche. Il risultato è una dolcezza avvolgente e una consistenza ricca e vellutata.