



# MARANGES 1<sup>ER</sup> CRU

*Les Clos Roussots*



## LA PARCELLE

Cépage : Pinot Noir  
Orientation : sud-est  
Sol : argilo calcaire  
Age de la vigne : 5 ans

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles  
40% de vendanges entières  
Cuvaision pré-fermentaire à froid  
Fermentation 15 jours en cuves  
Pigeages et arrosages manuels réguliers  
Décuvage puis pressurage  
Élevage en fûts de chêne pendant 18 mois

## SERVICE ET DEGUSTATION

Servir entre 14 et 16 °C.

Ce vin s'accorde parfaitement avec des brouillades aux champignons, viandes grillées ou en sauces, fromages à pâtes molles.

Laisser vieillir, selon le millésime, de préférence entre 2 et 7 ans avant de le consommer.

---

**AURORE BACHELET**

*Grands Vins de Bourgogne*

25, rue de Narosse 21590 SANTENAY

Tél : 06 13 83 69 07

E-mail : [contact@aurore-bachelet.com](mailto:contact@aurore-bachelet.com)

[www.aurore-bachelet.com](http://www.aurore-bachelet.com)