DOMAINE ROYET



LE VIN :

Appellation : Maranges 1er Cru "Clos roussots"
Couleur : Rouge
Cépage : Pinot noir

LA PARCELLE :

Commune : Cheilly-Les-Maranges
Exposition : plaine
Année de plantation : 1980
Nature du sol : argilo calcaire dominante argile

EN CAVE :

Vinification en cuve inox, vendange égrappée, remontage quotidien, pré fermentaire à froid et maitrise des températures. Fermentation malolactique en fût.
Elevage en fût dont 25% de fût neuf pendant 12 mois

A LA DEGUSTATION :

Robe brillante, reflet rubis, les clos roussots sont réputés pour être des vins de terroir, avec une belle structure et des tanins bien présent. Nez sur le fruit noir bien mûr, sous-bois. Bouche ample avec beaucoup de longueur, légèrement épicé. Boisé bien intégré
Accord met et vin : Viande cuisinées, viande rouge, blanche, gibier, formage
Température de service 12-16°C degrés
Potentiel de garde : 10 ans

Catherine, Roland et Antoine Royet
12 Rue de Santenay, 21340 CHANGE - Tél. 07 55 92 82 88 - royet.domaine@gmail.com