DOMAINE ROYET



LE VIN :
Appellation : Maranges
Lieu-dit : Le Chêne
Couleur : Rouge
Cépage : Pinot noir

A 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 marnages 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. Boisé bien intégré légère note de vanille en finales
Ouvrir la bouteille 1h avant et laisser bien aérer
Accord met et vin : Viande cuisinées, viande rouge, blanche, gibier, formage
Température de service 12 16°C degrés
Potentiel de garde : 8 ans

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