DOMAINE FRANCE DESSAUGE
7, PLACE DE L'EGLISE
71150 CHEILLY-LES-MARANGES
TEL. 06 32 86 05 04 - E-mail: dessauge@free.fr

Maranges 1er Cru
La Fussière



Origine : Cette parcelle de 38 ares magnifiquement exposée (plein sud !) se trouve en bordure de la commune de Dezize-les-Maranges et plonge ses racines dans un terroir léger et caillouteux.

Terroir : argilo-calcaire

Cépage : Pinot Noir

Vinification : La vendange est totalement égrappée et triée avec une grande attention. La macération a lieu à froid et la cuvaison thermorégulée dure une dizaine de jours durant lesquels on veillera à ne jamais trop extraire les tanins naturellement généreux de ce terroir. La vinification sera souple, préférant les remontages aux pigeages trop poussés.

Notes de dégustation : Ce Maranges 1er Cru est un vin puissant qui allie fermeté et rondeur, avec des notes de petits fruits comme la framboise. Sa bouche, fraîche et réglissée, est légèrement grasse, avec des tanins lisses et soyeux.

Accords : il accompagne à merveille gibiers, bœuf bourguignon et navarin d'agneau.

Température de service : 17 à 18 °C

Durée indicative de conservation : jusqu'à 10 ans et plus. Peut vieillir jusqu'à 10 ans en bouteille.

Domaine France Dessauge – 7, place de l'Église – 71150 Cheilly-les-Maranges
Tél : 06 32 86 05 04 – Mail : dessauge@free.fr
www.dessauge-bourgogne.fr

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE