



MARANGES 1ER CRU

PRODUIT

Au sud de la Côte de Beaune, l'appellation *Maranges 1er Cru* de Joseph Drouhin révèle des vins rouges puissants et élégants, issus de terroirs aux sols argilo-calcaires riches. Ce vin séduit par un nez intense de fruits noirs, cerise noire et prune, ponctué de notes épicées et légèrement toastées. En bouche, il offre une belle structure tannique, associée à une fraîcheur agréable et une finale longue et équilibrée. La vinification traditionnelle, suivie d'un élevage soigné en fûts de chêne, met en valeur la complexité aromatique tout en respectant la pureté du Pinot Noir. Parfait compagnon de gibiers, viandes rouges ou plats en sauce, ce Maranges 1er Cru allie caractère et finesse pour une dégustation authentique.

PROFIL GUSTATIF

Léger ————— Puissant
Souple ————— Tannique



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Pinot Noir