



DOMAINE CHEVROT

Maranges

Blanc, 2019



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Les blancs rares en appellation Maranges sont cultivés à la base du coteaux

TERROIR

Nos Maranges blancs sont cultivés sur une belle terrasse de graves calcaires et granitiques orientée plein Sud. Les sols sont profonds mais pauvres et drainants. Les pentes sont fortes, jusqu'à 25 %. La proximité de la rivière "la Cozanne" induit de fortes amplitudes de températures entre le jour et la nuit.

A LA VIGNE

Les vignes sont cultivées en agriculture biologique, c'est à dire sans aucuns produits de synthèse. Nous portons tout au long de l'année une grande attention à la qualité de nos sols. Au niveau structurel, nous limitons au maximum le tassement et la mécanisation. Au niveau de la fertilité et de la microbiologie, nous nourissons nos sols uniquement avec des fumiers ainsi que des engrais verts pendant l'automne et l'hiver. La taille respectueuse des flux de sève, l'ébourgeonnage soigné, le rangement de chaque branche dans le palissage et l'effeuillage dans la zone des grappes sont pratiqués méticuleusement, dans chacune de nos parcelles, afin d'obtenir un raisin sain et riche en goûts de son terroir.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 1.26 ha - **Age moyen des vignes :** 35 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Les grappes fraîches récoltées uniquement le matin sont légèrement foulées avant un pressurage long et une sélection des meilleurs jus. Le sulfitage est modéré. Une fois décanté jusqu'au lendemain matin, le mout va attendre patiemment son départ en fermentation par les levures indigènes de notre cave. La fermentation en cuve fût dure environ 1 mois entre 15 et 23 °C.

S'en suit la fermentation malolactique qui est réalisée en totalité.

ELEVAGE

15 mois dont 12 mois en fûts de chêne français -20 % fûts neuf sur la cuvée- et 3 mois cuve inox.

Teneur en alcool : 13.50 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION



Ce Maranges offre au nez des arômes de pêches blanches et jaunes, relevées de notes de thé à la bergamote. Sa bouche est toute en rondeur mais sans lourdeur, avec sa sarabande de fruits jaunes mûrs qui persistent jusqu'à la finale vive et plus minérale. La texture est gourmande, le bois totalement fondu laisse place à la place au fruité soyeux tout en pureté.

Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE

14 °C à 16 °C

ACCORDS METS-VINS

DOMAINE CHEVROT
19 Route de Couches, 71150 CHEILLY-LES-MARANGES
Tel. 03 85 91 10 55 - contact@chevrot.fr
chevrot.fr/  


VINS DE
BOURGOGNE



DOMAINE CHEVROT

Maranges

Blanc, 2019



A essayer après une heure de carafe sur une salades de foies de volaille ou un fromage bleu, mais il pourra aussi bonifier quelques années en cave pour une tourte au champignon,



NOTRE ENTREPRISE

L'histoire de la famille Chevrot remonte aux années 30. A l'époque, Paul et Henriette Chevrot acquièrent et plantent leurs premières vignes dans les Maranges ; la relève sera d'abord assurée par Catherine et Fernand Chevrot rejoints, dans les années 2000, par leurs enfants, diplômés d'œnologie, Vincent et Pablo. Le domaine de 20 hectares, dont certaines vignes ont plus de 75 ans, est certifié bio depuis le millésime 2010.

Date de création/reprise : 1930 -

Surface totale du domaine : 18.5ha

Principaux marchés : France, Irlande, Suède, USA, Chine, Canada Québec, Canada Ontario, Canada Colombie Britannique, Hong Kong, Australie, Japon, Suisse, Allemagne, Royaume-Uni, Taiwan, Belgique

DOMAINE CHEVROT
19 Route de Couches, 71150 CHEILLY-LES-MARANGES
Tel. 03 85 91 10 55 - contact@chevrot.fr
chevrot.fr/  


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.