



maison A&S

MARANGES ROUGE

"LE GOTY" 2024

La parcelle "Le Goty" est située sur la commune de Maranges, à 220 mètres d'altitude. Plantée en 1975, elle repose sur un sol argilo-calcaire profond, combinant calcaires durs, marnes blanches et argiles fines, favorisant structure et complexité aromatique. L'exposition sud à sud-est permet une maturation régulière et progressive dans le contexte frais et tendu du millésime 2024.

Le rendement est de 18 hl/ha.

Les vendanges manuelles ont eu lieu mi-septembre 2024. Les raisins ont été éraflés puis encuvés en cuves bois. La fermentation alcoolique a duré environ 15 jours, avec une extraction douce alternant pigeages et remontages afin de préserver la finesse et la fraîcheur du fruit. L'élevage a duré 12 mois en fûts de chêne puis 5 mois en cuve, avec un suivi attentif sur lies fines pour apporter rondeur et complexité. Aucun sulfite n'a été ajouté pendant la vinification, uniquement après la fermentation malolactique et avant la mise.

Le Maranges 2024 présente une robe rouge intense. Le nez développe des arômes de fruits rouges frais, de fleurs et de subtiles notes épicées. En bouche, les tanins sont fins et élégants, soutenus par une belle fraîcheur minérale et une finale harmonieuse.

Accords : viandes rouges rôties, gibiers à plume, plats en sauce. Potentiel de garde : 5 à 8 ans.