



maison A&S

MARANGES BLANC

"LA TÊTE DE FER" 2024

La parcelle "La Tête de Fer" est située sur la commune de Maranges, à 210 mètres d'altitude. Plantée en 1969, elle bénéficie d'un sol argilo-calcaire marneux, associant marnes riches, calcaires anciens et argiles fines. L'exposition sud assure un ensoleillement optimal et une maturation harmonieuse dans le millésime 2024.

Le rendement est de 25 hl/ha.

Les vendanges manuelles ont eu lieu mi-septembre 2024. Les raisins ont été pressés directement pendant environ 3 heures afin d'obtenir des jus précis et équilibrés.

Après débourageage naturel à froid, la fermentation alcoolique s'est déroulée en fûts de 228 L sans bois neuf, permettant de respecter l'identité du climat. L'élevage de 11 mois en fut et 6 mois en cuve s'est fait sur lies fines, avec un bâtonnage modéré en début d'élevage pour apporter ampleur et profondeur, tout en conservant la minéralité caractéristique de Maranges. Aucun sulfite n'a été ajouté avant la fermentation malolactique et juste avant la mise.

Le Maranges Blanc 2024 présente une robe jaune pâle brillante. Le nez révèle des arômes de fleurs blanches, de pêche, de poire et d'amande fraîche. La bouche est fraîche et structurée, avec une minéralité affirmée et une finale persistante.

Accords : poissons, crustacés, fromages à pâte molle.
Potentiel de garde : 5 à 10 ans.