



*maison A&S*

## Maranges "Le Bas Des Loyères" 2020

Plantée en 1970 sur un sol argilo-calcaire, la parcelle est située à Sampigny-les-Maranges, juste en dessous du Maranges premier cru Le Clos Des Loyères. Le rendement est de 40hl par hectare.

Les Maranges vendangés le 1er septembre 2020 ont entièrement été égrappés et mis en cuve bois où nous contrôlions la fermentation tous les jours. Nous avons effectué des remontages ou foulages, cela dépendait de la dégustation. Après 14 jours de fermentation, nous avons décidé de décuver et presser le marc. Le vin a été ensuite entonné en fûts de 228L. Pendant tout l'élevage, nous avons dégusté fréquemment les vins. Après 16 mois, il était prêt à être soutiré et mis en cuve pendant 2 mois pour homogénéiser et stabiliser les fûts avant la mise en bouteille. Aucun sulfite n'a été ajouté pendant la vinification, uniquement après la fermentation malolactique et juste avant la mise en bouteille.