



maison A&S

Maranges Blanc Le Bas des Loyères

Plantée en 1970 sur un sol argilo-calcaire majoritairement composé d'argile et quelques calcaire et de marnes, la parcelle est située à Sampigny-les-Maranges, à une altitude de 200m, juste en dessous du Maranges premier cru Le Clos Des Loyères. Le rendement est de 30 hl par hectare.

Vinification:

Vendangés le 31 aout 2022, les raisins ont été directement pressés à leur arrivée à la cuverie avec un pressoir cage bois horizontale. Au pressurage, nous oxydons nos moûts pour que nos matières oxydatives se déposent dans nos bourbes pour limiter les quantités de soufre. Le moût (jus de raisin) a ensuite été pompé dans une cuve pour 24h où il a été refroidi à 10 degrés, avant d'être entonné en fûts de 228 L.

Pendant tout l'élevage, nous avons dégusté fréquemment les vins. Après 12 mois, il était prêt à être soutiré et mis en cuve pendant 2 mois pour homogénéiser et stabiliser le vin 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.