

maison A&S

Maranges

"Le Bas des Loyères" 2023

La parcelle "Le Bas des Loyères" plantée en 1970, est située à 200 mètres d'altitude, sur un sol principalement composé de marne blanche, apportant finesse et minéralité au vin. Ce terroir calcaire permet une excellente rétention d'eau et favorise une maturation optimale des raisins. Exposée plein sud, la parcelle bénéficie d'un ensoleillement direct tout au long de la journée, ce qui garantit une belle concentration aromatique. Le rendement est maîtrisé à 40 hl/ha pour assurer une expression fidèle du terroir.

Les vendanges manuelles ont eu lieu le 10 septembre 2023, suivies d'un tri minutieux des raisins entièrement éraflée avant l'encuvage en cuves bois. La fermentation a duré 15 jours, avec une extraction douce, alternant pigeages et remontages. Après pressurage le vin a été élevé pendant 12 mois en fûts de chêne, puis affiné en cuve pour stabilisation. Aucun sulfite n'a été ajouté pendant la vinification, sauf après la fermentation malolactique et juste avant la mise en bouteille.

Ce Maranges "Le Bas des Loyères" 2023 présente une robe rouge intense et un nez frais de fruits rouges frais, de fleurs et de subtiles notes épicées. En bouche des tannins fins et une belle fraîcheur minérale. Ce vin s'accorde parfaitement avec des viandes grillées, des viandes blanches rôties, des charcuteries fines, ou encore des fromages à pâte molle comme le brie ou le camembert. Il peut se garder entre 5 à 8 ans pour une évolution harmonieuse.

Composition de cette cuvée :
2833 bouteilles, 48 magnums, 1 jéroboam

