



Maranges Premier Cru

Uva : **100 % Pinot Noir**

Procedencia: **Maranges**

Temperatura de servicio: **16 - 18° C.**

Viña

Sitio: en una pendiente con una buena orientación sur, Maranges se encuentra al final de la Côte de Beaune, cerca de Santenay, Rully y Mercurey.

Historia y tradición: Pinot Noir se ha plantado aquí desde hace mucho tiempo, pero la denominación Maranges Premier Cru es reciente. De hecho, es un viñedo Premier Cru abarca tres pueblos, Cheilly, Dezize y Champigny.

Suelo: arcilla y piedra caliza.

Viticultura

La densidad de plantación: 10.000 cepajes / ha con el fin de extraer la mayor cantidad posible del terroir y limitar la producción de cada cepa de vid.

Poda: Guyot.

Rendimiento: 47 hl / ha - bajo a propósito, para que las uvas para revelar todos los matices del terroir.

Uva de alimentación: las uvas y los vinos se compran a socios proveedores regulares (contratos a largo plazo).

Vinificación

Maceración:

- Maceración y vinificación de 2 a 3 semanas
- Levaduras indígenas
- Temperaturas de maceración y fermentación bajo control total.

Joseph Drouhin busca el control total del proceso de extracción; extracción da color y sustancia, pero nunca debe ir en detrimento de la finura y carácter típico del vino.

"Pigeage" (perforación hacia abajo de la tapa durante la fermentación): una vez al día hasta la mitad de la fermentación se lleva a cabo; de un bombeo más ("remontage") por día hasta el final de la fermentación.

Pulsando: prensa vertical; separación del mosto flor de jugo exprimido.

Envejecimiento

Tipo: en barricas (10% en barricas nuevas de roble).

Duración: 12 a 15 meses.

Origen de la madera: los bosques de roble francés.

El desgaste de la madera: Joseph Drouhin insiste en control total de la intemperie por un período de 3 años, uno de los elementos que contribuyen a la elegancia del vino.

Seguimiento: barril por barril.

A lo largo del proceso de envejecimiento, las decisiones se toman sólo después de una cuidadosa evaluación de degustación, el barril por barril. Los datos obtenidos se completa entonces a través de análisis técnico. Al igual que con todos los demás vinos Joseph Drouhin, se da prioridad absoluta a la verdadera expresión del terroir y el carácter de la vendimia.

Nota de cata por Véronique Boss-Drouhin

"Un vino elegante con un carácter muy propio! Con una nariz Intensa y afrutada donde notas de sotobosque húmedo y naturaleza salvaje se pueden detectar. Carnoso y bien estructurado en boca. Grueso en su juventud, se vuelve más redondo y delicioso para beber a medida que envejece"

Vintage

Los vinos tienen colores luminosos en diversos magníficos tonos de rojo. Son seductores, redondo y afrutado. Los aromas son limpios y aromático