



Gravel, 2018

Catherine & Claude Maréchal
FRANCE, BOURGOGNE, BOURGOGNE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans, majoritairement plantées en 1985
RENDEMENTS	17,42 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,8 g/l
SUPERFICIE	4,31 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur les communes de Pommard et Blegny-lès-Beaune
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-graveleux
VINIFICATION	Vendanges manuelles avec tri des raisins. Vinification sans levage souvent longue. Éraflage à 100% le plus doux possible, sans écraser les baies. Fermentation après période de latence grâce aux levures du raisin. Pendant la fermentation, remise des matières solides en suspensions dans le jus pour obtenir une bonne extraction sans exagération pour conserver un bon équilibre. Après dégustation en cuve, écoulage du vin de la cuve en tonneaux.
ÉLEVAGE	10 mois en fûts de chêne uniquement, dont 15 à 20% de fûts neufs.
DÉGUSTATION	Robe sombre de couleur grenat. Au nez, une palette impressionnante d'arômes, qualité primordiale du Pinot noir, sur les fruits rouges et les arômes giboyeux nobles. En bouche, sa bonne souplesse et ses tanins modérés permettent de le déguster assez jeune, tout en lui assurant un vieillissement aisé.
CONSOMMATION	Idéal avec des viandes fumées, du lapin ou un bœuf bourguignon. Servir entre 16° et 17°C. À boire ou à conserver jusqu'à 6 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
11903310

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
38.25 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Installé dans la plaine de Pommard depuis 1981, le couple Maréchal fait partie des valeurs sûres de la Côte de Beaune. Il conduit, avec minutie et dans un esprit bio (pas de désherbants chimiques, levures indigènes, limitation du soufre), un vignoble de 12,8 ha offrant une large gamme d'appellations exclusivement sur la côte de Beaune. Le résultat se montre très convaincant depuis déjà plusieurs millésimes, avec des vins élégants et délicatement parfumés, sans aucun effet de style, mais qu'il convient de conserver avec précaution.