



La Chanière, 2018

Catherine & Claude Maréchal
FRANCE, BOURGOGNE, POMMARD

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
RENDEMENTS	32,7 hl/ ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2 g/l
SUPERFICIE	0,87 hectares
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur le lieu-dit « La Chanière » dans la commune Pommard
GÉOLOGIE DU SOL	Sol argilo limoneux calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles avec tri de raisin. Éraflage le plus doux possible, les baies ne sont pas écrasées avant d'être transférées en cuves. La fermentation commencera après quelques jours.
ÉLEVAGE	10 à 15 mois en fûts de chêne dont entre 10 à 25% de fûts neufs.

CODE SAQ
12360855

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
76.25 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Installé dans la plaine de Pommard depuis 1981, la famille Maréchal fait partie des valeurs sûres de la Côte de Beaune. Elle 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.