



## La Chanière, 2017

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.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge rubis. Au nez, des arômes de cerises et de petits fruits rouges, puis une touche épicée. En bouche, le vin est aimable avec des tanins mûrs et une structure dense et riche.
CONSOMMATION	Parfait avec un lièvre à la moutarde et flageolets, des lazagnes à l'aubergine ou des pleurotes et oignons marinés. Servir entre 14° et 16°C. Peut se conserver jusqu'à 7 ans suivant le millésime.

CODE SAQ  
12360855

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
69.25 \$



### PRIX ET MENTIONS



GUIDE VERT 16/20

### 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.