



DOMAINE MAREY

MEUILLEY - NUITS SAINT GEORGES

ALOXE-CORTON

« Les Bruyères »



CÉPAGE :

Pinot Noir

VINIFICATION :

Tri sélectif du raisin avant mise en cuve, égrappage à 100 %, 2 pigeages par jour et remontage aéré avant le décuvage, 15 jours de vinification. Mise en fûts 12 mois.

CARACTÈRE DES VINS :

La robe est assez foncée, rubis soutenu, grenat. Jeune, ses arômes suggèrent le jardin au printemps, les petits fruits rouges et noirs. Ces accents s'intensifient avec l'âge : pivoine, pruneaux, truffe, cannelle. Les sols assez profonds conviennent au pinot noir corsé et généreux avec un corps ferme et structuré, riche en mâche et en tanins aimables.

SITUATION :

La montagne de corton entre 200 et 300 mètres d'altitude a des sols bruns rougeâtres avec beaucoup de débris de calcaires à silex. Un vin ferme et complexe sur sol argilo-marneux.

DURÉE DE CONSERVATION :

Robuste sans perdre sa distinction, racé et fruité, il s'ouvre pleinement après 3 à 5 ans de garde et garde le meilleur de lui-même pendant 10-15 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

15 à 16°C. Débouchage une heure avant s'il est resté un peu jeune, le passage en carafe procure une bonne oxydation et améliore la dégustation.

GASTRONOMIE :

Viandes rouges grillées et rôties - Epoisses, Ami du Chambertin, Livarot

DOMAINE MAREY

12/14 rue Gabriel Bachot - 21700 Meuilley - Tél. : 03 80 61 12 44 - Mobile : 06 86 38 74 51 - contact@domaine-marey.com
www.domaine-marey.com