



DOMAINE
BATTAULT

VINS DE BOURGOGNE

MARANGES PREMIER CRU

LA FUSSIÈRE

COMMUNE(S)	Cheilly-lès-Maranges et Dezize-lès-Maranges
PARCELLE(S)	Domelles, Hâtes
COULEUR	Rouge
CÉPAGE	Pinot Noir
SURFACE TOTALE	1,20 ha
EXPOSITION	Sud, Sud-Est
PLANTATION	1981 à 2015
NATURE DU SOL	Argilo-calcaire, tendance argileuse
PRODUCTION	2300 bouteilles
POTENTIEL GARDE	8-10 ans
RÉCOLTE	Vendanges manuelles, tri à la parcelle

Robe rouge rubis profond. Nez intense de fruits rouges mûrs, de fraise des bois. Attaque vive et structurée dévoilant ensuite un fruit intense et mûr qui s'allonge dans une finale épicée.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Macération pré-fermentaire à froid 4 à 6 jours, fermentation alcoolique thermorégulée en levures indigènes en cuve béton, soutirage et élevage de 14 mois en futs de chêne de 350 et 400L dont 30% neufs

SUGGESTION D'ACCORDS

Sauté de veau aux olives, caille farcie aux champignons



L'humilité est la clé de nos terroirs



DOMAINE
BATTAULT

VINS DE BOURGOGNE

Si
cé
ri
t
cé



MARANGES PREMIER CRU

LA FUSSIÈRE

COMMUNE(S)	Cheilly-lès-Maranges and Dezize-lès-Maranges
PLOT(S)	Domelles, Hâtes
COLOR	Red
GRAPE VARIETY	Pinot Noir
TOTAL SURFACE AREA	1,20 ha
EXPOSURE	South, Southeast
YEAR OF PLANTING	1981 to 2015
SOIL TYPE	Clay-limestone, clayey tendency
PRODUCTION BOTTLED	2300 bottles
AGEING POTENTIAL	8-10 years old
HARVEST	Hand-harvested, sorted by plot

Deep ruby red colour. Intense nose of ripe red fruit and wild strawberries. Lively, structured attack, revealing intense, ripe fruit that lengthens into a spicy finish.

VINIFICATION/MATURING

Cold pre-fermentation maceration for 4 to 6 days, temperature-controlled alcoholic fermentation with indigenous yeasts in concrete tanks, racking and ageing for 14 months in 350 and 400L oak barrels (30% new)

FOOD/WINE PAIRING

Veal sauté with olives, quail stuffed with mushrooms



The key to our terroirs is humility