



DOMAINE
BATAULT

VINS DE BOURGOGNE



MARANGES PREMIER CRU

CLOS ROUSSOTS

COMMUNE(S)	Cheilly-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges
PARCELLE(S)	Assemblage de 6 lieux-dits de ce Premier Cru
COULEUR	Rouge
CÉPAGE	Pinot Noir
SURFACE TOTALE	2,20 ha
EXPOSITION	Sud, parcelles de bas et mi-côteau
PLANTATION	1957 à 2019
NATURE DU SOL	Argilo-calcaire, argileux sur les bas de côteaux
PRODUCTION	2700 bouteilles
POTENTIEL GARDE	10 ans
RÉCOLTE	Vendanges manuelles, tri à la parcelle

Robe rubis profonde. Nez de fruits rouges et noirs bien mûrs, de confiture de groseille auréolé d'un fin boisé épicé. Bouche vive et chaleureuse sur un fruit mûr et gourmand, matière concentrée et enveloppante en devenir.

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 400L

SUGGESTION D'ACCORDS

Bœuf bourguignon, coq au vin



L'humilité est la clé de nos terroirs



DOMAINE
BATTAULT
VINS DE BOURGOGNE



MARANGES PREMIER CRU

CLOS ROUSSOTS

COMMUNE(S)	Cheilly-lès-Maranges and Sampigny-lès-Maranges
PLOT(S)	Blend of 6 lieux-dits of this Premier Cru
COLOR	Red
GRAPE VARIETY	Pinot Noir
TOTAL SURFACE AREA	2,20 ha
EXPOSURE	South, lower and mid-slope parcels
YEAR OF PLANTING	1957 to 2019
SOIL TYPE	Clay-limestone, clay on lower slopes
PRODUCTION BOTTLED	2700 bottles
AGEING POTENTIAL	10 years old
HARVEST	Hand-harvested, sorted by plot

Deep ruby color. Nose of ripe red and black fruit, redcurrant jam, haloed by a fine, spicy woodiness. Lively, warm mouthfeel with ripe, luscious fruit, concentrated and enveloping in the making.

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 400L oak barrels

FOOD/WINE PAIRING

Beef bourguignon, coq au vin



The key to our terroirs is humility