



MARANGES 1^{ER} CRU 2020

« La Fussiere »

Domaine Regnard



Situation : Basé à Sampigny-les-Maranges, le domaine Regnard représenté par Florian, 4^{ème} génération de viculteur de la famille, exploite 17 hectares répartis sur la Côte de Beaune, des Maranges jusqu'à Chassagne-Montrachet.

Les vignes du domaine se plaisent sur des sols brun, composées de marnes calcaires et nourrissent la richesse, la complexité et la diversité des vins. Florian a pour ambition de

présenter des vins de qualité qui laissent exprimer la typicité de chaque terroir.

Encépagement : Pinot Noir 100 %.

Terroir : Argilo-calcaire

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2025-2030

Observations : Ce Maranges 1^{er} cru en surprendra plus d'un par son intensité aromatique et sa puissance en bouche, parfaitement canalisée. La palette aromatique tourne autour des petits fruits rouges, griottes et framboises en tête. En bouche, concentration et tension s'équilibrent déjà fort bien, dans un registre particulièrement savoureux. Griotte, réglisse, écorce, tabac à pipe, mâtinés d'une touche sanguine, composent un tableau qui nous met clairement en appétit.



Quelques Accords : perdreau ou un canard au chou, une selle d'agneau rôtie ou une bavette à l'échalote accompagnée d'endives braisées...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com