

Domaine des Maréchaudes



1. Historique : Ce domaine familial existe depuis 1921, et s'est tourné à 100% vers la vigne au début des années 70. Il est installé au cœur du Maconnais, à Azé, en Bourgogne du sud, sur plus de 70 hectares de vignes, dont 15ha en cours de certification biologique. Mickaël Marillier, a repris l'exploitation de son père depuis 1991, il est responsable de la partie commerciale, administrative et la gestion des travaux de la vigne.

2. Vignoble: Sur la totalité du domaine, les principes de la lutte raisonnée sont appliqués. Toutes les parcelles sont enherbées. Les vignes d'Aligoté, Pinot et Gamay sont conduites en taille Guyot mâconnaise, alors que celles de Chardonnay sont en arcure mâconnaise (ou taille à queue) pour une meilleure maturité.

3 Récolte: Les raisins sont récoltés à maturité optimum, avec des tracteurs plus hauts, permettant de passer dans les rangs. Les parcelles de crémant sont vendangées à la main. L'ensemble de la vendange de pinot noir et de gamay est égrappé directement à la vigne pendant la récolte avant d'être transporté dans les cuves de macération.

4 Cellier: En 2021, Il y a eu l'inauguration à Péronne de notre nouveau chai, 3200m² de bâtiment abriteront désormais nos chaînes de production, nos stocks, nos bureaux... Notre cuverie restera domiciliée à Azé.

5 Les vins: L'élevage des vins blancs se fait en cuves avec des fermentations à basse température. Le Bourgogne Clos Saint Germain passe 12 mois en fûts. Credo : Des vins de plaisir à partager entre amis qui évoluent dans des arômes de fruits et des sensations de fraîcheur...

6 Eco: Sur la totalité du domaine, les principes de la lutte raisonnée sont appliqués. Par exemple : Toutes les parcelles sont enherbées. 15ha sont en cours de certification biologique.



Domaine des Maréchaudes

A.O.P. Bourgogne Pinot Noir

100% Pinot Noir

VITI & VINICULTURE

Viticulture

Sur la totalité du domaine, les principes de la lutte raisonnée sont appliqués. Toutes les parcelles sont enherbées. Les vignes, Pinot sont conduites en taille Guyot mâconnaise

Récolte

L'ensemble de la vendange de pinot noir et de gamay est égrappé directement à la vigne pendant la récolte avant d'être transporté dans les cuves de macération.

Vinification

Après la vinification en cuve inox un élevage de 12 mois en fût de chêne

DEGUSTATION & ACCORDS METS

Vue

Une robe pourpre

Nez

De fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis, myrtille) évoluant vers le pruneau cuit et des nuances poivrées.

Bouche

En bouche il est structuré et rond. Ses tanins et le fruit tiennent un bon tête-à-tête.

Vin & Mets

Légumes en salade, les tourtes à la viande, la volaille, un pot-au-feu. Partenaire idéal des amateurs de poisson et au veau rôti.

Servir

12° à 14° si jeune // 14° à 16° plus mur (et en fonction de la température ambiante)

6x15cc6 = **540**btl/pal(EUR)