



FAMILLE GUÉRIN

MARANGES 1ER CRU Clos Loyères

Raffiné & Équilibré | Fine & Balanced



Sols calcaire & marneux
Limestone and marl soils



100% Chardonnay
Vendanges mécaniques
100% Chardonnay
Mechanical harvests



Les raisins sont égrappés et triés dès leur arrivée en cuverie. Après une macération pré-fermentaire à froid, nous effectuons des cuvaisons longues avec des pigeages et des remontages. Ensuite, les vins rouges sont entonnés en fûts de chêne pour un élevage d'environ 12 mois.

The grapes are destemmed and sorted upon arrival at the winery. After a cold pre-fermentation maceration, we carry out long vatting periods with punching down and pumping over. Then, the red wines are transferred to oak barrels for aging for approximately 12 months.



Volailles, viandes blanches, gibiers, viandes rouges, fromage à pâte molle à croûte lavée

Volailles, viandes blanches, gibiers, viandes rouges, fromage à pâte molle à croûte lavée



Degrés alcool : 13%
A déguster A déguster entre 13° et 15° dans de bonnes conditions

Alcohol content : 13%
To be enjoyed Best enjoyed between 13° and 15°



Potentiel de garde Entre 10 et 15 ans
Storage potential Between 10 and 15 years old in good conditions

Fruité Fruity	■ ■ ■ ■ ■
Structure Structure	■ ■ ■ ■ ■
Fraîcheur Freshness	■ ■ ■ ■ ■
Boisé Woody	■ ■ ■ ■ ■

