



FAMILLE GUÉRIN

MARANGES

Sur le bois

Raffiné & Equilibré | Fine & Balanced



Sol argilo-calcaire

Clay-limestone soil



100% Pinot Noir

Vendanges mécaniques.

Les raisins sont égrappés et triés dès leur arrivée en cuverie.

100% Pinot Noir

Mechanical harvest.

The grapes are destemmed and sorted upon arrival at the winery.



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.

After a cold pre-fermentation maceration, we carry out long vatting with punching down and pumping over. Then, the red wines are transferred to oak barrels for aging for around 12 months.



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

Poultry, white meats, game, red meats, soft cheese with washed rind



Degrés alcool : 13%

A déguster A déguster entre 13° et 15°

Alcohol content : 13%

To be enjoyed Best enjoyed between 13° and 15°



Potentiel de garde Entre 5 et 10 ans dans de bonnes conditions

Storage potential Between 5 to 10 years old in good conditions

Fruité | Fruity



Structure | Structure



Fraîcheur | Freshness



Boisé | Woody

