



Producteur : Domaine des Rouges Queues

Couleur : Rouge

Appellation : Maranges

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Isabelle et Jean-Yves Vantey

Superficie : 4 hectares

Vinification : Fermentation naturelle en cuves bois et inox avec courte macération à froid (2 à 4 jours). Selon les années on pratiquera quelques remontages et des pigeages pendant la macération (12 à 14 jours).

Élevage : 14 mois en fûts de chêne

Aspect visuel : Rouge clair et limpide aux reflets pourpres

Aspect gustatif : L'attaque est franche sur le fruit et les tanins présents, ronds et d'une belle souplesse.

Aspect olfactif : Bouquet complexe, framboise, cassis, cerise et des notes épicées de vanille et de torréfaction

Conservation : Potentiel de 3 à 8 ans

Le domaine :

En 1992, Isabelle rencontre Jean-Yves dans les montagnes du Valais ; leur amour du vin et l'envie de vivre une passion commune donne naissance en 1996 au domaine des Rouges Queues. Niché au coeur des Maranges, dans le petit village de Sampigny, ils débute avec un hectare puis acquièrent peu à peu d'autres vignes sur les appellations de Santenay, Cote-de-Beaune, Hautes-Côte-de-Beaune, et Aligoté. En conversion à l'agriculture biologique depuis 2008.