



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

Géologie du sol : Sol argilo calcaire, marneux graniteux

Superficie : 5,35 hectares

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Vinification : Les vendanges sont manuelles, le tri se fait à la vigne afin de sélectionner les meilleurs raisins. La récolte est partiellement égrappée. La fermentation a lieu en cuves bois avec exclusivement des levures indigènes. Selon les années quelques remontages et pigeages sont pratiqués pendant les 12 à 14 jours de macération

Élevage : Élevés en fûts de chêne pendant environ 12 mois

Accord vin et mets : Gibier

Conservation : À boire 5 à 10 ans suivant le millésime,

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 donnent naissance en 1998 au domaine des Rouges-Queues. Niché au cœur des Maranges, dans le petit village de Sampigny, ils débutent avec un hectare puis acquièrent peu à peu d'autres vignes sur les appellations de Santenay, Côte-de-Beaune, Hautes-Côte-de-Beaune, et Aligoté. Depuis 2008, ils pratiquent une culture biologique et biodynamique, une vinification douce et respectueuse du travail fait dans les vignes.