



Producteur : Domaine des Rouges Queues

SAQ (CCNP) : 15012434

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 61.75 \$

Appellation : Maranges

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Isabelle et Jean-Yves Vantey

Géologie du sol : Colluvions brun à brun jaune, riches en nodules de fer et en galets décarbonatés, marnes gris-bleue

Superficie : 86,89 ares

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Âge moyen des vignes : Première plantation en 1933-34 puis une deuxième en 1958

Vinification : Vendanges manuelles, tri à la vigne.

Fermentation en cuves de bois avec levures indigènes.

Grappes entières, foulage au pied. Macération en cuve avec quelques remontages pendant une quinzaine de jours

Élevage : Elevage de 10 mois (pas de fûts neufs) Soutirage pas de filtration avant la mise en bouteilles. La mise en bouteilles a lieu au domaine

Accord vin et mets : Viandes rouges

Conservation : Prêt à boire au à conserver 5 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 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.