



**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.