

Maranges Blanc – Michel Sarrazin – Côtes de Beaune – 2018



Producteur récoltant !

Domaine familial situé au coeur de la Bourgogne en côte Chalonnaise à 30 km au sud de Beaune.

Ces origines remontent au 17^e siècles. Il fût développé par Michel Sarrazin qui prit la suite de ses parents en 1964 et débuta la mise en bouteille au domaine . Ces deux fils l'ont rejoint en 1992. Aujourd'hui le domaine es étendu sur 35 ha dans les appellations Bourgogne aligoté, Bourgogne Rouge et Côte Chalonnaise, Bourgogne Rosé, Crémant de Bourgogne, Givry rouge et blanc, Givry 1^{er} cru, Maranges Côte de Beaune , Mercurey. Toutes ces appellations sont issues de Pinot Noir pour les rouges et Chardonnay Aligoté pour les blancs. L'ensemble de la production est mise en bouteille dans les caves du domaine.

Cépage : 100 % Chardonnay

Dégustation : La couleur est nette et lumineuse, plutôt paille clair ou or très fin, embellie souvent par des reflets émeraude. Au nez, l'aubépine et l'acacia composent un bouquet frais. En bouche , Les vins blancs ont du montant, de la sève et parfois de la vivacité.

Potentiel de garde : Entre 5 à 6 ans.

Accords : boeuf bourguignon, perdrix au chou, osso bucco, fromages , poisson de rivière.